



eco123

Ecologia e Economia
Ecology & Economics
Ökologie & Wirtschaft

Nº 006 | Trimestral | 21/06/2014 | 5€

Director Uwe Heitkamp | Director Adjunto João Gonçalves



VIDA SEM POBREZA | LIFE WITHOUT POVERTY | LEBEN OHNE ARMUT

Regressar à Terra

Return to the Land • Zurück aufs Land



Entre a serra e o mar,
o seu parceiro de confiança
nas energias renováveis!



Sistemas Autónomos • Microprodução • Miniprodução

Orçamentação • Instalação • Manutenção • Registos

Parque Industrial da Feiteirinha, Lote nº 1 Rogil, 8670 – 440 Aljezur, Portugal

Tel. +351 282 998745 • Fax +351 282 998746

mail@ffsolar.com • www.ffi solar.com



UWE HEITKAMP
Editor & Director

Tenha coragem.

No que podemos utilizar as mãos? Com elas podemos fazer muito mais do que enviar um SMS, usar o teclado do computador ou encher o depósito do automóvel na estação de serviço mais próxima. Poderíamos, com as nossas mãos, fazer jardinagem, construir, semear e colher. E, pelo caminho, ficar um pouco mais habilidosos.

Até aprender a pensar por nós próprios, e treinar o nosso conhecimento e acção prática, começa sempre no âmbito local, muitas vezes em casa, com a família ou os amigos. Pessoas com as quais temos uma relação, e coisas que começamos a fazer por prazer e que tomamos em mãos, muitas vezes são as que levamos a bom termo. Agir com a seriedade adequada, criar uma horta, ou plantar uma árvore - e levar isso tudo a sério.

Quem define valores e objectivos positivos para as suas acções diárias, esclarece o que faz e o que não faz por dinheiro. Regras que nos ajudarão a viver e a trabalhar com significado. Se aprendêssemos a agir com autenticidade nas escolas, universidades e no local de trabalho, e integrássemos a natureza nesse processo, poderíamos mudar o nosso mundo para melhor, estando preparados para defender as nossas convicções.

Nada pode funcionar se sete biliões de pessoas apenas quiserem ter sempre mais, e cada um apenas se esforça para enriquecer o mais depressa possível à custa dos outros. Quem se preocupa com o planeta Terra e com os seus concidadãos, e partilha com justiça os frutos do trabalho, vive uma vida muito mais feliz.

Desta vez, os redactores da ECO123 contam histórias sobre alimentação saudável e sobre a transição de uma sociedade dependente do petróleo para um Portugal regenerativo de âmbito local. Isto inclui uma entrevista com Rob Hopkins, fundador do 'Movimento de Transição', e um encontro peculiar em Lisboa com o Ministro da Economia, Dr. António Pires de Lima.

Este editorial foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This editorial was written on an eight-year-old laptop and does not emit CO₂, because it is operated by solar power.

Dieses Editorial wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.

Take Courage.

What can we use our hands for? For much more than just sending a text message, using a computer keyboard, or filling up at the next petrol station. We could also use our hands to garden, build, sow and harvest. And we would improve our manual skills in the process.

Even learning to think, training ourselves in practical knowledge and action, always begins at a local level, mostly at home with our family and friends. People with whom we have a connection, and things that we start with a sense of pleasure and take in hand are often those that we bring to a successful conclusion. Acting with due seriousness, establishing a bed of vegetables, or planting a tree, and taking ourselves seriously in the process.

People who establish positive values and goals for their daily actions make it clear what they will do for money, and what they won't. Rules that will help us to live and work meaningfully. If we learned to act in an authentic manner at schools, universities and workplaces, and if we integrated nature into this process, we could change our world for the better, if we were more prepared to stand up for what we believe in.

Things cannot work if seven billion people always just want more, and everyone just strives to enrich themselves as fast as possible at the expense of others. People who care about the Earth and about their fellow human beings, and who share the fruits of their labour justly, live happier lives.

This time, ECO123's writers are telling stories about healthy eating and about the transformation of an oil-dependent society into a regenerative Portugal at a local level. These include an interview with Rob Hopkins, the founder of the Transition Movement, and a strange meeting with the Minister of the Economy, António Pires de Lima, in Lisbon.

Nur Mut.

Wofür sind unsere Hände gut? Wir können mit ihnen viel mehr anstellen als nur eine SMS verschicken, eine Computer-Tastatur bedienen oder das Auto an der nächsten Tankstelle zu füllen. Wir könnten mit unseren Händen auch gärtnern, bauen säen und ernten. Auch würden wir dabei handwerklich etwas geschickter werden.

Selbst denken lernen, praktisches Wissen und Handeln trainieren, beginnt immer auf lokaler Ebene, meist zuhause in der Familie oder bei Freunden. Menschen, zu denen wir einen Bezug haben und Dinge die wir mit Freude beginnen und in die Hand nehmen, bringen wir oft auch erfolgreich zu Ende. Mit Ernsthaftigkeit handeln, ein Gemüsebeet einrichten, einen Baum pflanzen und sich selbst dabei ernst nehmen.

Wer positive Werte und Ziele für sein tägliches Handeln definiert, stellt damit klar, was er für Geld macht und was nicht. Regeln die helfen werden, sinnvoll zu leben und zu arbeiten. Wenn wir in den Schulen, Universitäten und am Arbeitsplatz authentisch handeln lernten und die Natur integrierten, könnten wir unsere Welt mit ein wenig mehr an Zivilcourage zum Besseren verändern.

Es kann nicht funktionieren, wenn sieben Milliarden Menschen immer nur mehr wollen und jeder nur danach strebt, sich schnellstmöglich am anderen zu bereichern. Wer sich um die Erde sorgt und um seine Mitmenschen und die Ergebnisse der Arbeit gerecht teilt, lebt glücklicher.

Die Autoren von ECO123 erzählen dieses Mal Geschichten über gesunde Ernährung und über den Wandel einer Rohölgesellschaft in ein regeneratives Portugal auf lokaler Ebene. Dazu zählen auch ein Interview mit Rob Hopkins, den Begründer der Transition-Bewegung und eine seltsame Begegnung mit Wirtschaftsminister Dr. António Pires de Lima in Lissabon.

A próxima edição da ECO123 estará disponível nas bancas de todo o país a 21 de Setembro de 2014.

The next edition of ECO123 will be available on newsstands nationwide on September 21, 2014.

Bitte notieren: Ihre ECO123 erscheint zum nächsten Mal frisch am Kiosk zum Herbstanfang, am 21. September.

Conteúdos | Contents | Inhalt

- 3 | EDITORIAL
- 6 | NOTÍCIAS | NEWS | NACHRICHTEN
- 8 | LOJAS DE SEGUNDA MÃO
SECOND-HAND SHOPS
GEBRAUCHTWARENSHOPS
- 9 | DESTAQUE | HIGHLIGHT
IM MITTELPUNKT
- 24 | REPORTAGEM | REPORT | REPORTAGE
- 28 | FOTORREPORTAGEM
PHOTOJOURNALISM
FOTOREPORTAGE
- 36 | REPORTAGEM | REPORT | REPORTAGE
- 42 | REPORTAGEM | REPORT | REPORTAGE
- Alimentação
- Solar Impulse 2
- Arte Xávega
- O Senhor Ministro
- Cidades em Transição

- 53 | PERFIL | PROFILE | PROFIL
- 60 | ARTES E OFÍCIOS | ARTS AND CRAFTS
KUNST UND HANDWERK
- 62 | MUNDO | WORLD | WELT
- 66 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SCIENCE & TECHNOLOGY
WISSENSCHAFT & TECHNIK
- 68 | COMER E BEBER | FOOD & DRINK
ESSEN & TRINKEN
- 70 | MEDIA | MEDIA | MEDIEN
- 72 | INVESTIMENTO | INVESTMENT
GELDANLAGE
- 74 | PÁGINAS VERDES | GREEN PAGES
GRÜNEN SEITEN
- Slow Movement
- Mestre de Terra
- Diário da Índia
- Voices of Transition

Autores | Authors | Autoren



Humberto Almendra (44)

Gêmeos com ascendente em gémeos. A minha mãe avisou-me: “Reúne os quatro e decide o que queres ser.” Reuni, mas ainda hoje estou à espera de respostas. Produtor de conteúdos de texto e fotografia para o sector editorial. Jornalista freelance. Homem do norte.

Gemini with ascendant in Gemini. My mother advised me: “Get all four of them together and decide what you want to be.” I got them together but I’m still waiting for answers today. Producer of texts and photographs for the publishing sector. Freelance journalist. Man of the North.

Aszendent Zwillinge gepaart mit Zwillingen. Seine Mutter warnte ihn: „Sammel sie alle vier und entscheide, was du sein möchtest.“ Er sammelte sie, aber auf Antworten wartet er heute immer noch. Schreibt und fotografiert für Zeitungen und Zeitschriften. Freiberuflicher Journalist. Nordlicht.



Marcus Pfingsten (37)

Casado, pai de uma filha, formado em Administração de empresas (FH), é desde 2008 gestor de activos do banco cooperativo GLS Bank, que pertence à associação mundial Global Alliance for Banking Values (www.gabv.org). Ele enriquece o guia para o Investimento do ECO123 com informações sobre investimentos sustentáveis: para energias renováveis, agricultura ecológica, vida saudável, etc. e acções verdes e sociedades de investimentos.

Married with one daughter, has a degree in business and, since 2008, has been working in asset management for the cooperative GLS Bank, which belongs to the Global Alliance for Banking on Values (www.gabv.org). He brings information about ethically sustainable investments to the ECO123 investment guide: on renewable energy, ecological agriculture, healthy living etc. and green shares and fund companies.

Verheiratet, Vater von einer Tochter, Diplom-Kaufmann (FH) ist seit 2008 im Vermögensmanagement der genossenschaftlichen GLS Bank tätig, die dem Weltverband Global Alliance for Banking of Values angehört (www.gabv.org). Er bereichert den ECO123-Investment-Ratgeber mit Informationen über ethisch nachhaltige Geldanlagen: zu Erneuerbaren Energien, ökologischer Landwirtschaft, gesundem Wohnen etc. und grünen Aktien und Fondsgesellschaften.

eco123

www.eco123.info

Ficha Técnica | Credits | Impressum

Editor & Director
Uwe Heitkamp (TE-301) | editor@eco123.info

Produção & Subdirector
Vasco Trindade | producao@eco123.info

ECO-TV & Director Adjunto
João Gonçalves | film@eco123.info

Webdesign
Dieter Malter | webmaster@eco123.info

Publicidade, Distribuição, Assinaturas
Tel.: (+351) 918 818 108 | 964 833 813
Email: info@eco123.info

Colaboradores | Collaborators | MitarbeiterIn
Bettina Schmid, Bill Reed, Carlos Paiva, Hugo Filipe Lopes, Humberto Almendra, Igor Duarte, John Elliott, José Garrancho, Kevin Rose, Lenz Goergen-Heitkamp, Marcus Pfingsten, Martin Kämpchen, Samiran Nandy

Propriedade, Editora e Redacção
Editora Tempo Passa
- Publicações e Marketing, Lda.
NIF: 502 839 147
e
Editora ECO123
- Publicações e Produção de Filmes, Lda.
NIF: 510 520 642
Apartado 177 - 8551-909 Monchique, Portugal

Registo de Publicação n.º 126325
Depósito Legal n.º 356456/13
ISSN: 2182-8849

ECO123 Lda.
Capital Social: 10.000€
Participações com 10% ou mais:
Associação dos ECO-Colaboradores,
Castelo da Concha S.A., Tempo Passa Lda.,
Kanimambo Holdings S.A.

Tiragem | Print run | Auflage
3.000 Exemplares

Periodicidade | Frequency | Erscheinungsweise
Trimestral (21/3, 21/6, 21/9, 21/12)

Assinatura | Subscription | Abo
Impressão (anual): 19,5€ (Portugal), 36€ (UE)
Impressão, Online e ECO-TV (anual): 60€

Pagamentos | Payments | Zahlungen
Montepio Geral, Faro • BIC: MPIOPTPL
NIB: 0036 0032 99100394272 36
IBAN: PT50 0036 0032 99100394272 36

Impressão | Printing | Druckerei
DOP - Digital Offset Print Lda.
Centro Empresarial e Industrial de Loulé, 17A
8100-285 Loulé • APEL: 989-97363
Impressão em papel Igloo Offset, 100% reciclado, com certificado FSC® reciclado e com etiqueta ecológica Europeia.

Distribuidora | Distribution | Vertrieb
VASP Portugal

É absolutamente interdita a reprodução, total ou parcial, de textos, fotografias, ilustrações ou qualquer outro conteúdo publicado na ECO123 sobre qualquer meio, e quaisquer fins, inclusive comerciais. © ECO123

✉
Editora Tempo Passa - Publicações e Marketing, Lda.

ECO123
Apartado 177
8551-909 Monchique, Portugal
Email: info@eco123.info
Tel.: (+351) 918 818 108 | 964 833 813

CONSIGO EM TODOS OS MOMENTOS
HERE FOR YOU AT ALL TIMES
JEDERZEIT AN IHRER SEITE

24H

CHECK-UP PREMIUM

CHECK-UP TOTAL EM APENAS 1 DIA
TOTAL CHECK-UP IN 1 DAY
TOTAL CHECK-UP IN NUR EINEM TAG

Atendimento Permanente 24H
Ambulâncias Privadas
Urgência Pediátrica 24H⁽¹⁾
Bloco Operatório
Internamento
Cuidados Intensivos
Exames Complementares de Diagnóstico
Maternidade⁽¹⁾
Medicina Dentária
Hemodiálise
Oncologia
Timeless Clinic
Medicina Estética
Atendimento ao Domicílio

ACORDOS COM SEGURADORAS
E SUB-SISTEMAS DE SAÚDE.

24H Emergency
Private Ambulances
24H Paediatric Emergency⁽¹⁾
Operating Theatre
In-Patient Department
Intensive Care Unit
Complementary Diagnostic Examinations
Maternity⁽¹⁾
Dentistry
Hemodialysis
Oncology
Timeless Clinic
Aesthetic Medicine
Home & Hotel Visits

WORK DIRECTLY WITH MOST HEALTH INSURANCE COMPANIES.

24. Std. Rufbereitschaft
Private Krankenwagen
24 Std. Pädiatrischer Notfalldienst⁽¹⁾
Operationssäle
Stationäre Aufnahme
Intensivstation
Diagnostische Untersuchungen
Mutterschafts-Entbindungsklinik⁽¹⁾
Zahnmedizin
Hemo-Dialyse
Onkologie
Timeless Clinic
Schönheitsmedizin
Hausbesuche

VEREINBARUNGEN MIT KRANKENVERSICHERUNGEN UND KRANKENKASSEN.

O GRUPO HPA NO ALGARVE · THE HPA GROUP IN THE ALGARVE · DIE PRIVATE KRANKENHAUS GRUPPE DER ALGARVE

Clinica Particular do Algarve
AlgarveShopping (Guia)

Timeless Clinic

Clinica Particular de Vilamoura
Vilamoura

Centro Médico Internacional
Vila Real de Stº António

Clinica Medchique
Monchique

24H Hospital Particular do Algarve
Alvor

Hospital de S. Camilo
Portimão

International Health Centres
Areias de S. João

24H Hospital Particular do Algarve
Gambelas (Faro)

HPA Gambelas, Faro

Hospital Particular do Algarve

707 28 28 28 | www.grupohpa.com

marketing@hpalg.com

PAREDES | Humberto Almendra



O ‘Art on Chairs’ é um evento internacional promovido pela Câmara Municipal de Paredes e que está a proporcionar experiências únicas na indústria do mobiliário a jovens designers seleccionados em todo o país. Nesta segunda edição assumidamente mais ousada que a primeira⁽¹⁾, em 2012, o resultado surpreendente do concurso para residências artísticas ‘More Design, More Industry’ obrigou a alargar para 14 o número de empresas do concelho envolvidas no projecto, provando-se assim o grande empenho do sector. A organização do evento recebeu mais de 50 candidaturas, tendo delegado no Curador Francisco Providência, da Universidade de Aveiro, a responsabilidade de seleccionar os seis finalistas a quem foram atribuídas bolsas no valor de 2.800€.

Aos jovens designers juntaram-se ainda oito autores consagrados, cujo desafio tem sido desenvolver uma coleção de novos objetos em madeira orientados para o segmento de luxo e que sejam representativos da qualidade e do desenvolvimento do sector. O resultado deste trabalho poderá ser visto em itinerância internacional entre Setembro de 2014 e Abril de 2015.

Paredes, Lisboa, Pequim, Dubai e Milão são, segundo Susana Marques, coordenadora geral do projecto, mercados estratégicos de elevado potencial e por isso fundamentais para a afirmação da excelência destes produtos. Acrescentou ainda que nesta 2ª edição ligou-se Paredes ao mundo articulando esforços com Lisboa, através da parceria estabelecida com a Câmara Municipal de Lisboa e o MUDE⁽²⁾. As peças realizadas darão origem a um catálogo que se espera de referência.

É o regresso em grande do ‘More Design, More Industry’ orientado para dinamizar a internacionalização da excelência do mobiliário português.

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.



© INÊS DOREY

‘Art on Chairs’ is an international event staged by Paredes Municipal Council and provides a unique set of experiences in the furniture industry to young Portuguese designers selected from across the country. In this second edition, deliberately more daring than the first one⁽¹⁾ held in 2012, the surprising results of the competition for ‘More Design, More Industry’ artistic residencies led to an expansion in the number of companies taking part in the project, with the new total of 14 demonstrating the great commitment of the sector. The event organisers received a total of over 50 applications and delegated the responsibility for selecting the six finalists and grants totalling €2,800 apiece to the curator Francisco Providência of Aveiro University.

These young designers were joined by eight renowned authors with the challenge set involving developing a collection of new wooden articles targeting the luxury sector and reflecting the level of quality and development attained by the sector. The results of this work can be seen on an international touring exhibition between September 2014 and April 2015.

Paredes, Lisbon, Beijing, Dubai and Milan are, according to Susana Marques, the general project coordinator, strategic markets with high potential value and hence fundamental for conveying the excellence of these products. She added that this second edition connected Paredes to the wider world, working closely with Lisbon through partnerships established with Lisbon Municipal Council and the design museum MUDE⁽²⁾. The pieces produced will be included in a catalogue that will hopefully become a major point of reference.

‘More Design, More Industry’ is back with us again, stepping up the pace of internationalisation and showcasing the excellence of Portuguese furniture.

Die erfolgreiche Rückkehr von „Mehr Design, mehr Industrie“, hat die Dynamisierung und Internationalisierung der portugiesischen Möbelwelt zum Ziel. Die Federführung des internationalen Wettbewerbs “Art on Chairs” obliegt der Stadtverwaltung von Paredes im Norden Portugals.

Der Wettbewerb um den schönsten Stuhl richtet sich an junge Designer aus dem Landkreis. Er ermöglicht ausgesuchten gestalterischen Kunsthandwerkern eine einzigartige Erfahrung in der Möbelindustrie über Portugal hinaus zu machen. In dieser zweiten, weitaus umfangreicheren Ausstellung im Vergleich zur ersten⁽¹⁾, die im Jahre 2012 stattfand, war die Organisation aufgrund der überraschenden Resultate aus dem Wettbewerb „Mehr Design, mehr Industrie“, gezwungen, die zugelassenen Firmen aus dem Landkreis auf 14 Betriebe zu erhöhen. Die Resonanz zeugt von großem Interesse in diesem Gewerbe. Mehr als 50 Kandidaten schrieben sich bei „Art on Chairs“ 2014 ein.

Dem Kurator Francisco Providência der Universität Aveiro wurde die Verantwortung übertragen, sechs Finalisten zu krönen, die jeweils einen Zuschuss von 2.800 Euro erhalten. Zu den sechs jungen Designern gesellten sich acht begabte Schöpfer, die sich zum Ziel setzten, eine Kollektion neuer Holzobjekte für das Luxussegment zu kreieren, die die Qualität und Entwicklung dieses Handwerkszweiges bezeugen. Das Resultat kann zwischen September 2014 und April 2015 in einer internationalen Wanderausstellung besichtigt werden.

Laut Susana Marques, der Koordinatorin dieses Projektes, wird die Ausstellung zuerst in Paredes, dann in Lissabon und danach auch in Peking, Dubai und Mailand zu sehen sein. Das seien äußerst wichtige strategische Märkte und deshalb unerlässlich für die Akzeptanz dieses Produktes. Sie fügt hinzu, dass in dieser zweiten Ausgabe Paredes mit Hilfe von Lissabon, das heißt aufgrund der Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung und MUDE⁽²⁾, mit der Welt verbunden wird. Die geschaffenen Möbelstücke werden in naher Zukunft in einem hochwertigen Katalog vorgestellt.

- (1) www.artonchairs.com/pt/imprensa/art-chairs-2012-uma-ideia-para-o-mundo-numa-cadeira
(2) www.mude.pt

Contactos: | *Contacts:* | Kontakte:
info@artonchairs.com
www.artonchairs.com

ALGARVE | José Garrancho

Polinização e Traças.

A investigadora Paula Banza está a estudar a importância das traças, na zona ardida do sota-vento algarvio, para aprofundar a relação entre os polinizadores e as plantas na regeneração vegetativa de áreas destruídas. Desde a primavera de 2013, a primeira pós-incêndio, que captura insectos numa base regular, em três zonas ardidas e três incólumes, para analisar as possíveis diferenças no padrão comportamental. Em laboratório, são sujeitos a um processo que permita a recolha dos grãos de pólen que transportam e análise destes ao microscópio para comparação com as recolhas efectuadas nas plantas, para saber a quais pertencem. Através de estudos estatísticos, a Dr^a Paula Banza consegue estabelecer quais as plantas mais importantes na regeneração e quais os insectos com maior influência na propagação de cada espécie vegetal. Este estudo é fundamental para descobrir as fragilidades do ecossistema e quais as plantas e insectos-chave, a fim de serem criadas medidas de protecção dessas espécies, em zonas onde os incêndios florestais são frequentes e devastadores (caso de Portugal). Ou para fazermos a replantação dessas plantas nas zonas destruídas, para uma melhor recuperação das mesmas. Ao fim do primeiro ano de um trabalho de campo programado para dois, já existem cerca de 3000 preparações microscópicas, correspondendo a cerca de 700 espécies diferentes de insectos. Embora o estudo se vá focar nas traças, que são nocturnas, a investigadora pretende também fazer a comparação entre a importância dos insectos nocturnos e diurnos no processo de polinização.



JOSE GARRANCHIO

Paula Banza

Licenciatura em Ensino de Biologia e Geologia e 18 anos de actividade pedagógica. 7 anos na Associação ‘A Rocha’, como educadora ambiental, acumulando as funções de Directora Científica. Mestrado em Biologia de Conservação, Universidade de Évora. Encontra-se no 2º Ano de Doutoramento pela Universidade de Évora.

Portimão, Mexilhoeira Grande, Cruzinha e regresso (25 km em viatura Fiat Panda 4x4): 3,4 kg CO₂

Round trip to Portimão, Mexilhoeira Grande and Cruzinha (25 km in a Fiat Panda 4x4): 3,4 kg CO₂

Portimão, Mexilhoeira Grande, Cruzinha und zurück (25km im Auto Fiat Panda 4x4): 3,4 kg CO₂



JOSE GARRANCHIO

Pollination and moths.

The researcher Paula Banza is studying the importance of moths in the burnt areas of the eastern Algarve in order to deepen the relationship between the pollinators and plants in the regeneration of the vegetation in the destroyed areas. Since the spring of 2013, the first following the fires, she has been capturing insects on a regular basis in three areas where there were fires and three that were unaffected, in order to analyse possible differences in their behavioural patterns. In a laboratory, they are subjected to a process that allows the grains of pollen they are carrying to be collected, which are then analysed under a microscope to compare them with pollen collected from plants to see which species they belong to. By means of statistical studies, Dr. Banza manages to establish which are the most important plants in the regeneration of vegetation, and which insects have the greatest influence in the propagation of each plant species. This study is fundamental in discovering the weak points in the ecosystem and deciding which are the key plants and insects, so that these species can be protected in areas where forest fires are frequent and devastating (such as Portugal). Or in order to replant these species in affected areas to help them recover better. At the end of the first year of field work scheduled to last for two years, there are already some 3,000 microscopic preparations, corresponding to about 700 different species of insects. Although the study will focus on moths, which are nocturnal, the researcher also aims to compare the importance of nocturnal and diurnal species in the pollination process.

Bestäubung und Motten.

Dr. Paula Banza leitet eine Studie von in Waldbränden betroffenen Gebieten der Ostalgarve, welche sich mit der Bedeutung der Motten in Bezug auf die Bestäubung und die vegetative Regeneration der geschädigten Gebiete beschäftigt.

Seit dem ersten Brand im Frühling 2013 wurden regelmäßig Insekten in drei von den Bränden betroffenen und in drei unversehrten Gebieten gefangen und mögliche Unterschiede im Verhaltensmuster untersucht.

Im Labor kann durch einen bestimmten Prozess der von Motten transportierte Pollen gesammelt werden. Dieser wird dann unter dem Mikroskop analysiert und mit dem von Pflanzenpollen verglichen.

Durch diese statistischen Studien kann Dr. Paula Banza feststellen, welche die wichtigsten Pflanzen bei der Erneuerung der Vegetation sind und welche Insekten den größten Einfluss auf die Verbreitung jeder einzelnen Pflanzenart haben.

Diese Studie ist bedeutend, um die Schwachpunkte des Ökosystems zu erkennen und um in den regelmäßig von Waldbränden betroffenen Gebieten in Portugal Maßnahmen zum Schutz dieser gefährdeten Pflanzen und Insektengruppen einleiten zu können. Auch Neupflanzungen betroffener Arten zur besseren Regeneration sind so möglich.

Am Ende des ersten von zwei geplanten Jahres gibt es bereits etwa 3.000 mikroskopische Proben von ca. 700 verschiedenen Insektenarten. Obwohl die Studie den Fokus auf die nachtaktiven Motten legt, beabsichtigt die Forscherin auch einen Vergleich zwischen der Bedeutung der nachtaktiven und tagaktiven Insekten in Bezug auf die Bestäubung anzustellen.

© MARCUS GARCIA MOREIRA



Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

ALGARVE | José Garrancho

Lojas de Usados

Fruto da crise, têm vindo a proliferar por todo o País as lojas de ocasião, que compram e vendem tudo e mais alguma coisa. A maior quota de mercado, além dos carros, pertence ao negócio do ouro, que os portugueses sempre adquiriram como segurança contra dias financeiramente difíceis.

Roupas, mobiliário, electrodomésticos e afins eram comercializados principalmente por lojas pertencentes a instituições de caridade, a quem os cidadãos doavam o que já não desejavam. Deixou de ser assim e tornou-se um negócio rentável de compra e venda, até de consignação, sendo uma das grandes fontes desses comerciantes o recheio das casas que os cidadãos perdem, quase diariamente, para os bancos.

Utilcoisas

Generalista (compra)

All kinds of goods (purchase)

Ankauf von A bis Z

Rua Infante D. Henrique, 49 – Portimão
(+351) 925 459 719

The Goodwill Charity



Generalista (doações)

All kinds of goods (donations)

Einfach alles (Spenden)

Ed. Portus Magnus, Rua Direita, 5 – Portimão
(+351) 932 104 885 | 968740693

Renascer

Generalista (doações)

All kinds of goods (donations)

Einfach alles (Spenden)

(+351) 916 267 597

e | and | und

Av. Marçal Pacheco, 66 – 8100 Loulé
(+351) 289 435 092

e | and | und

Rua de S. Luís, 28 – 8000 Faro
(+351) 289 872 891

e | and | und

Av. S. João de Deus, 50, R/C – 8500 Portimão
(+351) 282 495 275

Second-Hand Shops

Born out of creativity and crisis, second-hand shops have been proliferating throughout the country, buying and selling almost anything you can imagine. Apart from cars, it is the gold business which has the biggest market share, since the Portuguese have always bought this commodity as a security in times of financial difficulty.

Clothing, furniture, electrical appliances and similar goods used to be sold largely by charity shops, to which people donated things they didn't want any more. But that is no longer the case and buying and selling these articles (even on consignment) has become a profitable business, with one of the main sources of goods for these traders being the contents of houses that people are losing to the banks almost daily.

Loja das Oportunidades



Generalista, excepto vestuário (compra)

All kinds of goods, except clothing (purchase)

Ankauf von A bis Z, außer Kleider

Rua D. Carlos I, 5 – Portimão
(+351) 282 317 606 | 967 138 517

Espaço Ocasião

Tudo para o lar (compra)

Everything for the home (purchase)

Alles für Ihr Zuhause (Ankauf)

Av. S. João de Deus, 56 – 8500 Portimão
(+351) 968 170 579 | 963 224 393

César Barata



Alfarrabista e Antiquário (compra)

Second-hand books and antiques (purchase)

Buchhandlung und Antiquariat (Ankauf)

Rua Poeta João Brás – Portimão

(+351) 282 030 311 | 919 488 833

Gebraucht-waren-shops

Die unzähligen Secondhand-Shops, die im ganzen Land aus dem Boden schießen und die einfach alles, was das Herz begehrt, kaufen und verkaufen, sind Früchte der Kreativität und der Krise. Der Autohandel sowie der An- und Verkauf von Gold, welches die Portugiesen sich als Sicherheit für finanziell schwierigere Tage zulegten, dominieren das Marktangebot.

Kleider, Möbel, Elektrogeräte und dergleichen, die von den Besitzern nicht mehr erwünscht sind, wurden mehrheitlich in Läden von Hilfsorganisationen wiederverkauft. Damit ist jetzt Schluss. Der Kauf und Verkauf sowie die Verpfändung von Waren ist zu einem lukrativen Geschäft geworden, wobei der Hausrat, welchen die Bürger fast täglich aufgrund der Schuldeneintreibung durch die Banken verlieren, eine der Haupteinnahmequellen dieser Händler darstellt.

Kid to Kid

Só roupa de crianças e pré-mamãs (compra)

Only clothing for children & expectant mothers (purchase)

Ankauf von Kleidung für Kinder und Schwangere

Largo Francisco Sá Carneiro, 46^a – 8000 Faro

(+351) 289 092 532

e | and | und

Sítio do Alto do Alfarrabal, Lt 2, Lj C – 8500 Portimão

(+351) 282 094 912

Refúgio dos Burros



Generalista (doações)

All kinds of goods (donations)

Von A bis Z (Spenden)

Rua Sá Carneiro – 8400 Lagoa

(+351) 282 381 269

e | and | und

Rua do Barranco – 8400 Carvoeiro, Lagoa

(+351) 282 354 065

Impecável

Móveis, electrodomésticos e artigos decoração (consignação)

Furniture, electrical appliances and articles for decoration (consignment)

Möbel, Elektrogeräte und Dekoartikel (Konsignation)

Av. Sá Carneiro, 23 – 8700 Olhão

(+351) 289 707 038 | 960 077 894



UWE HEITKAMP

Célia Gouveia | Portimão

PORTUGAL | Uwe Heitkamp

Somos o que comemos.

You are what you eat.

Man ist was man isst.

“ Por um lado, queremos o barato, por outro o que é saudável e regional.

The developments taking place in the food business are absurd. Why do we buy German milk, German butter, German cheese and yoghurt, French carrots and potatoes at foreign discount shops like Lidl, Aldi, Jumbo & Co., and so many other foreign foodstuffs (including drinks) packed in plastic (made from oil), which are transported thousands of kilometres in planes and trucks all across Europe and the world? The answer appears to be simple: because these foodstuffs are so cheap there. But is this really the case?

On the one hand we want things to be cheap, on the other we want them to be healthy and regional. A worldwide distribution net of Lidl, Aldi, Jumbo & Co. is hardly consistent with healthy, regional consumption. What is certain is that almost every one of our purchases

“ Einerseits wollen wir es billig, andererseits gesund und regional.

Die Entwicklungen am Lebensmittelmarkt sind absurd. Warum kaufen wir Portugiesen bei ausländischen Diskountketten wie Lidl, Aldi, Jumbo & Co. eigentlich deutsche Milch, deutsche Butter, deutschen Käse und Joghurt, französische Mohrrüben und Kartoffeln und so viele andere ausländische in Plastik (aus Rohöl!) verpackte Lebensmittel (inkl. Getränke), die tausende von Kilometern in Flugzeugen und LKWs durch Europa und die Welt transportiert werden? Die Antwort scheint einfach: Weil diese Lebensmittel dort so billig sind. Aber ist das auch wirklich so?

Einerseits wollen wir es billig, andererseits gesund und regional. Ein weltweites Vertriebsnetz von Lidl, Aldi, Jumbo & Co. verträgt sich aber kaum mit gesundem, regionalem Konsum. Klar ist, dass fast jeder unserer Einkäufe bei Discountern aufgrund der langen Transportwege, die nahezu je



UWE HEITKAMP



UWE HEITKAMP



de alguns ingredientes que não podem ser adquiridos localmente. Por exemplo, um paté de sardinha deixará de ser regional, apenas porque alguns dos condimentos não são originários dos arredores? Em outros produtos como a maçapão (de amêndoa), alguns dos ingredientes como o açúcar e a canela são o que compõe o seu carácter. No que toca à rotulagem biológica, o desejável seria haver uma percentagem de 80% de produtos regionais. O facto de que o café não pode ser um produto regional, deveria ser evidente. No entanto, os produtores tentam argumentar que, por exemplo, a mercadoria é embalada ou acondicionada na região. Um produto genuinamente regional (entre outros o arroz!), deve ser regional do princípio até ao fim. A regionalidade diz respeito a todo o processo de criação de valor.

COMPRAR REGIONAL

Quem protege o ambiente através de rotas de transporte curtas, e quer estimular a economia local, deveria preferir gastar o seu dinheiro nas mercearias das quintas ou no bom velho mercado. Aí está também em questão as explicações dos produtores sobre os métodos de cultivo e a qualidade. O cabaz de legumes e fruta da associação Agrobio (www.agrobio.pt) ou iniciativas para a agricultura solidária ou social são outras alternativas interessantes e recomendáveis.

NÃO ESQUECER O BIOLÓGICO

Com a regionalidade só por si ainda não está tudo ganho: Também os produtos regionais podem conter pesticidas ou ter sido fertilizados com químicos. As curtas rotas de transporte e a comercialização regional não estão automaticamente acessíveis a todos os produtos amigos do ambiente e saudáveis. Por isso, nos produtos regionais devemos também com frequência ter atenção ao biológico. Para além disso, não devemos esquecer que no inverno os tomates, pepinos e courgettes vêm de uma estufa, os figos são secados, as azeitonas são curadas e a alfarroba é moída para farinha. O calendário das sementeiras ajuda-nos sempre a comprar produtos não só regionalmente, mas também de acordo com a estação do ano.

regional needs a couple of ingredients that cannot be obtained locally. For example, is a sardine paté not regional just because some of the spices do not come from the local area? In other products like marzipan (made of almonds) it is precisely ingredients like sugar and cinnamon that give it its special character. In line with the organic seal of approval, a proportion of 80% of regional produce would be desirable. Everyone should appreciate that coffee cannot be a regional Portuguese product. Nonetheless, producers try to argue that the goods were packed or assembled in the region, for example. In contrast, a truly regional product (including rice) should be regional from start to finish; regionality applies to the whole process of value creation.

PURCHASING REGIONALLY

People who would like to protect the environment by reducing the amount of transportation, as well as to strengthen the local economy, should preferably spend their money at farm shops or in good old-fashioned markets. In case of doubt, the producers themselves have to account for growing methods and quality. The fruit and vegetable hampers (cabaz) from the AgroBio association (www.agrobio.pt) or initiatives for community or social agriculture are other interesting alternatives that are to be recommended.

DON'T FORGET ORGANIC

A regional approach on its own is not the whole answer: regional products too can contain pesticides or might have been chemically fertilised. Short transportation distances and regional marketing do not automatically imply environmentally-friendly and healthy products. For this reason, with regional products too you should increasingly be on the lookout for organic produce. In addition, we should not forget that, in the winter, tomatoes, cucumbers and courgettes come from greenhouses, figs are dried, olives are pickled and carob can be used as flour for a chocolate-drink. The seasonal calendar always helps us to buy products that are seasonal as well as regional.

“

Um raio de cerca de 50 quilómetros é o limite razoável e praticável para os produtos regionais.

A radius of about 50 kilometres counts as a sensible and practicable limit for regional produce.

Ein Radius von ca. 50 Kilometern gilt als sinnvolle und praktikable Eingrenzung für regionale Produkte.

Umland stammen? Bei anderen Produkten wie Marzipan (aus Mandeln) sind es gerade die Zutaten wie Zucker und Zimt, die den Charakter ausmachen. In Anlehnung an das Bio-Siegel wäre ein Prozentsatz von 80% regionalen Erzeugnissen wünschenswert. Dass Kaffee kein regionales portugiesisches Produkt sein kann, sollte jedem einleuchten. Trotzdem versuchen Hersteller, damit zu argumentieren, dass die Ware beispielsweise in der Region verpackt oder zusammengestellt wurde. Ein wirklich regionales Produkt (u.a. Reis!) sollte hingegen von Anfang bis Ende regional sein, Regionalität betrifft den gesamten Wertschöpfungsprozess.

REGIONAL EINKAUFEN

Wer die Umwelt durch kurze Transportwege schonen und die lokale Wirtschaft stärken möchte, sollte sein Geld am besten im Hofladen oder auf dem guten alten Markt ausgeben. Dort steht im Zweifel auch der Erzeuger selbst Rede und Antwort zu Anbaumethoden und Qualität. Der Gemüse- und Obstkorb (cabaz) des Verbands AgroBio (www.agrobio.pt) oder Initiativen für solidarische oder soziale Landwirtschaft sind weitere interessante und empfehlenswerte Alternativen.

BIO NICHT VERGESSEN

Mit Regionalität allein ist noch nicht alles gewonnen: Auch regionale Waren können Pestizide enthalten oder chemisch gedüngt worden sein. Kurze Transportwege und regionale Vermarktung stehen nicht automatisch für umweltfreundliche und gesunde Produkte. Deswegen sollte man auch bei regionalen Produkten immer häufiger auf Bio achten. Außerdem sollten wir nicht vergessen, dass bei uns im Winter die Tomaten, Gurken und Zucchini aus dem Gewächshaus kommen, die Feigen getrocknet sind, die Oliven eingelegt und das Johannisbrot als Mehl daherkommt. Der Saisonkalender hilft immer, Produkte nicht nur regional, sondern auch saisonal zu kaufen.

Mais informações: | Further information:

Mehr Info:

www.agrobio.pt

www.re-food.org/blog

www.utopia.de

Guia para os alimentos regionais.

Cabaz de legumes e frutas

Por todo o país, mais de 250 produtores uniram-se à associação Agrobio, para lhe fazer chegar todas as semanas ao seu domicílio as melhores frutas e legumes biológicos, bem como pão. E tudo a preço justos: por exemplo, 5 kg ao preço de €7,50. A associação garante estruturas de comércio na base da confiança e cooperação na região, com contratos de cooperação a longo prazo entre agricultores e lojas biológicas. A **ECO123** recomenda-lhe experimentar um cabaz. Você ficará surpreso com a diferença entre os legumes de supermercado em embalagens de plástico, e um cabaz maravilhoso e com bom aroma cheio de iguarias biológicas.

Agricultura social & agricultura solidária

O conceito de agricultura solidária (Community Supported Agriculture), ao contrário do cabaz biológico, não se trata da relação clássica vendedor-cliente. Aqui, um grupo de pessoas associa-se a longo prazo a uma quinta, em que os custos anuais são financiados em conjunto, e em troca recebem uma parte das colheitas e a consciência de que o agricultor lida de forma responsável e sustentável com a terra, a água, os animais e as plantas. A agricultura social integra pessoas com deficiência nos trabalhos da quinta. (www.ag-social.agrobio.pt/pt/agricultura-social.T2.php)

Mercados semanais de produtores

Os mercados eram antigamente os centros das nossas cidades e da vida social. E ainda hoje os mercados semanais de produtores dão uma bela imagem: um determinado número de comerciantes de produtos alimentares ao ar livre. Para além disso, podemos adquirir tudo o que precisamos para comer. Todos vendem alimentos de cultivo próprio ou da região, e nos muitos mercados existem também comerciantes de produtos biológicos. E se não tiver a certeza de qual a origem dos seus produtos, não hesite em perguntar — a maioria dos vendedores está sempre pronta a contar-lhe. Veja a lista completa na página 23 (www.agrobio.pt/pt/mercados-agrobio.T194.php).

Vendas nas quintas

As mercearias das quintas também são uma boa possibilidade de comprar directamente ao produtor. Nelas pode-se adquirir fruta e legumes, ovos, produtos lácteos ou até enchidos e carne, os seus alimentos, directamente ao agricultor. Naturalmente que no campo se encontram mais destas lojas do que na cidade, mas esporadicamente elas também lá existem.

Guide to regional foodstuffs.

Fruit and vegetable hamper (cabaz)

Across Portugal, more than 250 agricultural businesses have come together to form the AgroBio association; every week, they deliver their best organic fruit, vegetables, and even bread to you at home. And the prices are fair: e.g. 5 kg for €7.50. With long-term cooperation agreements between farmers and organic shops, the organisation ensures that there are reliable trading structures in the region based on partnership. ECO123 recommends that you try out a “cabaz”. You will be amazed at the difference between plastic packed supermarket vegetables and a basket full of delicious organic treats that look wonderful and smell great.

Social and community-supported agriculture

In contrast with the eco-hamper, the concept of Community-Supported Agriculture does not involve a classic seller-client relationship. In this case, a group of people establish a long-term link with a farm, jointly finance its annual costs, and in return receive a share of the harvest and the certainty that the farmers treat the land, water, animals and plants responsibly and sustainably. Social agriculture integrates disabled people into work on the farm. (www.ag-social.agrobio.pt/pt/agricultura-social.T2.php)

Farmers' and weekly markets

The market places were once the centres of our towns and of social life. And even today many farmers and weekly markets present a very nice picture: a manageable number of food sellers in the fresh air, but you can still get everything you need to eat. They all sell foodstuffs they grow themselves or from the region, and on many markets there are also people selling organic produce. If you are not sure, just ask — most market traders are more than happy to talk about where their products come from. See the comprehensive list on page 23 (www.agrobio.pt/pt/mercados-agrobio.T194.php).

Farm shops

Farm shops are another good way of purchasing directly from the producer. There, you can buy fruit and vegetables, eggs, dairy products and even sausage and meat, your food, directly from the farmer. Of course, there are more farm shops to be found in the countryside than in the cities, but even there a few of them can be found. If you attach importance to organic quality, it is important to ask in the shop about production, if the products do not carry a seal of approval.

Wegweiser zu regionalen Lebensmitteln.

Gemüse- und Obstkorb (cabaz)

Im Verband AgroBio haben sich portugalweit mehr als 250 Mitgliedsbetriebe zusammenschlossen, die Ihnen wöchentlich bestes Bio-Obst, Gemüse und sogar Brot ins Haus liefern. Und das zu fairen Preisen: z.B. 5 kg zum Preis von € 7,50. Der Verband sorgt mit langfristigen Kooperationsverträgen zwischen Landwirten und Bio-Läden für verlässliche und partnerschaftliche Handelsstrukturen in der Region. **ECO123** empfiehlt, einfach mal einen „Cabaz“ ausprobieren. Sie werden über den Unterschied von plastikverpacktem Supermarkt-Gemüse und einem herrlich aussehenden und gut duftenden Korb voller Bio-Köstlichkeiten staunen.

Soziale Landwirtschaft & Solidarische Landwirtschaft

Beim Konzept Solidarische Landwirtschaft (Community Supported Agriculture) handelt es sich im Gegensatz zum Öko-Korb nicht um ein klassisches Verkäufer-Kunde-Verhältnis. Hier verbindet sich ein Kreis von Menschen langfristig mit einem Hof, finanziert gemeinsam die jährlichen Hofkosten und erhält dafür im Gegenzug einen Ernteanteil und die Gewissheit, dass die Landwirte mit dem Land, dem Wasser, den Tieren und Pflanzen verantwortlich und zukunftsfähig umgehen. Soziale Landwirtschaft integriert behinderte Menschen in die Arbeit auf dem Bauernhof. (www.ag-social.agrobio.pt/pt/agricultura-social.T2.php)

Bauern- und Wochenmärkte

Die Marktplätze waren früher die Zentren unserer Städte und des sozialen Lebens. Und auch heute geben viele Bauern- & Wochenmärkte ein schönes Bild ab: Eine übersichtliche Anzahl an Lebensmittelhändlern an der frischen Luft und trotzdem bekommt man alles, was man zum Essen braucht. Alle verkaufen Lebensmittel aus Eigenanbau oder aus der Region und auf den vielen Märkten gibt es auch Bio-Händler. Wenn Sie sich nicht sicher sind, fragen Sie nach — die meisten Marktleute erzählen gerne, woher Ihre Produkte stammen. Siehe umfassende Liste auf Seite 23 (www.agrobio.pt/pt/mercados-agrobio.T194.php).



Quinta Seis Marias | Lagos



Fátima Torres | Quinta Seis Marias

Cultivo próprio

Produção própria de todos os alimentos — talvez isso soe bastante irrealista. Mas por que não começar com algumas pequenas coisas: por exemplo, com o cultivo dos próprios legumes — até mesmo na sua varanda, se não tiver uma horta. Irá ver quanta alegria lhe dará comer o que você próprio cultivou.

Colher na natureza

Todos os anos em Portugal, milhares de toneladas de laranjas, limões, marmelos e outros frutos estragam-se em árvores abandonadas em regiões esquecidas, em parques ou nas estradas rurais, porque ninguém os colhe. Retorne à natureza, caminhe e descubra árvores de fruta abandonadas e onde as frutas, legumes, ervas aromáticas e amêndoas podem ser colhidas legalmente. Podem ser colhidos cogumelos na estação húmida e amoras no verão. Colher é desejável!



Filipe Baiona | Monchique

Beber água de corrente filtrada (em garrafas de vidro)

Se extrair a sua própria água de corrente, não estará apenas a poupar no transporte dos pesados garrafões de 5 litros. Ao abdicar das garrafas de plástico das cadeias de distribuição, estará a fazer algo realmente bom pelo ambiente e pelas gerações futuras. Porque as garrafas de plástico (PET) são fabricadas a partir de petróleo sujo e as nossas praias, oceanos e paisagens estão já cheios de pedaços de plástico que necessitam de mais de 500 anos para se decomporem completamente.



Quinta Seis Marias | Lagos

Grow your own

Produce all your own food yourself — perhaps that sounds a bit unrealistic. But why not start with something quite small? For example with one vegetable — even without a garden, on the balcony. You will soon see how much fun it is to eat home-grown food!

Gathering foodstuffs in nature

Every year in Portugal, thousands of tonnes of oranges, lemons, quinces, and other fruit can be found rotting on or under abandoned, forgotten trees in neglected regions, in parks or at the roadside because no one picks them. Go back to nature, go for a walk and discover abandoned fruit trees where fruit, vegetables, herbs and almonds can be legally harvested. Mushrooms in the wet season, blackberries in the summer. Let's start gathering and picking!

Hofladen

Auch Hofläden sind eine gute Möglichkeit, direkt beim Erzeuger zu kaufen. Hier holen Sie Obst und Gemüse, Eier, Milcherzeugnisse oder sogar Wurst und Fleisch, ihre Lebensmittel, direkt beim Bauern ab. Auf dem Land sind natürlich mehr Hofläden zu finden als in der Großstadt, aber vereinzelt gibt es sie auch dort. Auch hier gilt: Wer Wert auf Bio-Qualität legt, sollte im Laden nach der Herstellung fragen, falls die Lebensmittel nicht mit einem Siegel ausgezeichnet sind.

Eigenanbau

Alle Lebensmittel selbst herstellen — das klingt vielleicht ziemlich unrealistisch. Aber wie-so fangen wir nicht einfach mit irgendetwas Kleinem an: zum Beispiel mit eigenem Gemüse — sogar ohne Garten, auf dem Balkon. Sie werden sehen, wie viel Freude selbsterzeugtes Essen macht!

Sammeln in der Natur

In Portugal verderben jedes Jahr tausende Tonnen Orangen, Zitronen, Quitten, und weitere Früchte auf/unter herrenlosen und vergessenen Bäumen in verlassenden Regionen, in Parks oder an Landstraßen, weil keiner sie pflückt. Gehen Sie zurück in der Natur, wandern und entdecken Sie herrenlose Obstbäume und wo legal Obst, Gemüse, Kräuter und Mandeln abgeerntet werden dürfen. Pilze in der feuchten Jahreszeit, Brombeeren im Sommer. Sammeln und Pflücken erwünscht!

Filtriertes Leitungswasser trinken (aus Glasflaschen)

Wenn Sie ihr Leitungswasser selbst zapfen, ersparen Sie sich nicht nur das Tragen der schweren 5l-Wasserflaschen. Mit dem Verzicht auf Plastikflaschen aus Discountern tun Sie der Umwelt und künftigen Generationen etwas richtig Gutes. Denn die Plastikflaschen (PET) werden aus „dreckigem“ Erdöl hergestellt und unsere Strände, Meere und die Landschaften sind inzwischen voller Plastik-Kleinstteile, die mehr als 500 Jahren brauchen, bis sie vollständig zersetzt sind.

Lokale Kleinbetriebe (Bäcker, Fleischer usw.)

Das Brot aus dem Supermarkt hat seinen Namen selten verdient und Discounter sorgen dafür, dass die traditionellen Klein-Bäcker vom Aussterben bedroht sind. Dabei sind die lokalen Eigen-Kreationen doch immer noch die besten Backwaren. Übrigens: kleine Traditionsunternehmen backen oft in Bio-Qualität und verzichten auf Zusatzstoffe, ohne dass sie zertifiziert sind. Nachfragen! Bei Fleisch und Wurst heißt es, am besten so wenig wie möglich und wenn, dann lieber etwas mehr Geld ausgeben. Kleine Metzgereien (schwarzes Schwein!) beziehen ihre Tiere oft aus der Region, fragen sie immer nach der Herkunft. Fleischproduzenten, die Fleisch in bester Bio-Qualität herstellen, bieten ihre Waren in regionalen Bioläden an.

Pequenos negócios locais (padarias, talhos, etc.)

O pão dos supermercados raramente tem nome e as cadeias de distribuição fazem com que as pequenas padarias tradicionais corram o risco de extinção. As autocriações locais são ainda as melhores panificadoras. Aliás: as pequenas empresas tradicionais cozem muitas vezes com qualidade bio e rejeitam aditivos que não estejam certificados. Informe-se! Na carne e nos enchidos o melhor é consumir o menos possível e, se assim for, é preferível gastar mais algum dinheiro. Os pequenos talhos (porco preto!) adquirem frequentemente os seus animais na região, pergunte sempre a sua origem. Os produtores que produzem a carne com a melhor qualidade biológica, disponibilizam a sua mercadoria nas mercearias biológicas regionais.

Mercearias biológicas

As lojas de produtos biológicos são uma importante alternativa ao supermercado. Aqui encontra-se de tudo em termos de bio-qualidade. Muitos proprietários destas mercearias têm atenção à rotulagem dos produtos regionais. Geralmente existe nelas uma atmosfera muito mais agradável do que nas prateleiras das cadeias de distribuição.

Supermercados e minimercados

Também nos supermercados estão disponíveis alimentos e produtos biológicos regionais numa prateleira devidamente identificada. Se não estiver atento, depressa terá laranjas de Espanha ou mangas do Brasil no seu carrinho de compras. Mangas frescas nacionais (de Moncarapacho e Pechão, em Olhão) existem sempre nos meses de verão, de Julho até Setembro; laranjas nacionais (as melhores são de Silves e Tavira) e bananas da Madeira existem todo o ano. Que mais havemos de querer? Portugal é um Jardim do Éden.

Small local shops (bakers, butchers etc.)

Bread from supermarkets has rarely lived up to its name and discount shops are ensuring that small traditional bakers are now on the verge of extinction. But the local, home-made products are always the best. And, by the way, small traditional businesses often bake organic-quality products and do without additives, without being certified. Enquire! In the case of sausage and meat, the best thing is to eat as little as possible, and if you do eat it, then it's better to spend a bit more money. Small butchers (Iberian pig!) often source their animals from the region, so always ask where it comes from. Those who produce the best quality organic meat sell their produce in regional organic shops.

Organic shops

Let's admit it: organic shops are an important alternative to supermarkets. Everything you can get there is organic. Many shopkeepers now pay attention to the labelling of regional products. Mostly there is a much more pleasant atmosphere there than between the proliferating shelves of the discount shops.

Super- and minimarkets

At supermarkets too, regional and organic foodstuffs are now on offer on specific shelves. If you're not careful though, you'll soon have Spanish oranges or Brazilian mangoes in your trolley. There are always fresh mangoes from Portugal (from Moncarapacho and Pechão near Olhão) in the summer months between July and September, oranges from Portugal (the best ones come from Silves and Tavira) and bananas from Madeira all year round. What more could we want? Portugal is a garden of Eden.



Mercearia Bio | Portimão

Bio-Läden

Zugegeben: Der Bio-Laden ist eine wichtige Alternative zum Supermarkt. Hier bekommen Sie einfach alles in Bio-Qualität. Viele Laden-eigentümer achten inzwischen auch auf die Kennzeichnung von regionalen Produkten. Meistens herrscht dort eine viel angenehmere Atmosphäre als zwischen den wuchernden Regalwänden der Discounter.

Super- und Minimercados

Auch in Supermärkten werden inzwischen regionale Lebensmittel und Bio-Produkte in einem dafür gekennzeichneten Regal angeboten. Wer allerdings nicht aufpasst, hat schnell mal Orangen aus Spanien oder Mangos aus Brasilien im Einkaufswagen. Frische Mango aus Portugal (aus Moncarapacho und Pechão bei Olhão) gibt es immer in den Sommermonaten Juli bis September, Orangen aus Portugal (die besten Orangen stammen aus Silves und Tavira) und Bananen aus Madeira ganzjährig. Was wollen wir noch mehr? Portugal ist ein Garten Eden.

Associação de Eco-Colaboradores

Projecto "Ofícios Artesanais de Monchique"

» Abertura de Candidaturas

A partir de Outubro de 2014, inicia-se o projecto "Ofícios Artesanais de Monchique", que visa formar jovens empreendedores em áreas como Calçado, Carpintaria, Cestaria e Construção em Taipa, entre outras.

A Associação de Eco-Colaboradores, em conjunto com a Câmara Municipal de Monchique e o Instituto do Emprego e Formação Profissional, disponibiliza 25 lugares para formandos, sujeitos a um processo de selecção. A formação é subsidiada e as inscrições encontram-se abertas até dia 21 de Setembro de 2014.

Para mais informações e inscrições

associacao@eco123.info | (+351) 964 833 813

Rua do Repouso, nº6A - 8550 Monchique



MONCHIQUE | Uwe Heitkamp

O Ciclo da Vida.

The Cycle of Life.

Der Kreislauf des Lebens.

Mais de metade de todos os alimentos acaba por ir parar ao lixo. A agricultura industrial devora quantidades gigantescas de energia, água, fertilizantes e pesticidas. São desmatadas florestas tropicais para criar zonas de pastagens e para cultivar soja industrial e óleo de palma. Mais de um terço do gás de efeito-estufa é originado através da agricultura e do transporte mundial de géneros alimentícios.

Sabemos que o consumo excessivo de carne e produtos lácteos causa doenças. Porque ainda compramos nos supermercados carne industrial de animais de criação intensiva, que foram engordados com ração de soja geneticamente manipulada? Vamos atribuir a responsabilidade pela nossa alimentação a uma indústria agroalimentar, que na concorrência a nível mundial só conhece o crescimento económico e o lucro?

Como podemos, em primeiro lugar, evitar fome e ainda realizar uma dieta alimentar equilibrada, que contribua para a nossa saúde, para o bem dos animais e também do planeta Terra como um todo? A ECO123 inicia nesta edição uma série sobre agricultura, géneros alimentícios e alimentação, e procura soluções saudáveis e regionais. Perdemos o contacto com o nosso planeta Terra e com os nossos alimentos, como fazemos para recuperá-lo?

A ECO123 falou com o agricultor Filipe Baiona, de 28 anos, na sua 'Quinta da Hortênsia', nas Caldas de Monchique (Algarve).

Over half of all the foodstuffs that are produced end up going to waste. The agricultural industry devours great quantities of energy, water, fertilisers and pesticides. Tropical forests get felled to make way either for pasture lands or soya and palm oil industrial farming. Over a third of greenhouse gases may be traced to the agricultural sector and the global transport of foodstuffs.

We know that the excessive consumption of meat and dairy products causes disease. Why do we continue buying from supermarkets the outputs of the industrial meat sector with its intensive animal husbandry practices, fattening them on genetically manipulated soya? Are we really going to hand over responsibility for our diet to the agro-industrial sector, which, within a now global framework of competition, understands only economic growth? After all, 2014 is the European Year against Food Waste.

How might we first avoid starvation and second attain a balanced diet that enables us to contribute to our health and the wellbeing of animals, as well as the planet as a whole? This edition of ECO123 focuses on agriculture, food-stuff types and the food chain and searches for healthy and regional solutions. We would seem to have lost most contact with both planet earth and with our own diets and thus the question becomes just how might we recover it?

ECO123 spoke to the farmer Filipe Baiona, aged 28, at his 'Quinta da Hortênsia' farm located in Caldas de Monchique (Algarve).

Über die Hälfte aller Nahrungsmittel landet auf dem Müll. Die industrielle Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden. Regenwälder werden für Weideflächen und für den Anbau von Industriesoja und Palmöl gerodet. Mehr als ein Drittel der Treibhausgase entsteht durch die Landwirtschaft und den weltweiten Transport von Lebensmitteln.

Wir wissen, dass übermäßiger Verzehr von Fleisch und Milchprodukten krank macht. Warum kaufen wir dennoch Industriefleisch im Supermarkt von Tieren aus Massentierhaltung, die mit genmanipuliertem Sojafutter aufgezogen werden? Überlassen wir die Verantwortung für unsere Ernährung einer Agrar- und Lebensmittelindustrie, die im globalen Konkurrenzkampf nur Wirtschaftswachstum und Profit kennen? 2014 ist das Europäische Jahr gegen Lebensmittelverschwendung.

Wie können wir erstens Hunger ausrotten und zweitens eine ausgewogene Ernährung verwirklichen, die unserer Gesundheit, dem Wohl der Tiere und auch der Erde als Ganzes dient? ECO123 beginnt in seiner heutigen Ausgabe mit einer Serie über Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung und sucht nach gesunden und regionalen Lösungen. Haben wir den Bezug zu unserer Erde und zu unseren Lebensmitteln verloren und wie finden wir ihn zurück?

ECO123 sprach mit Filipe Baiona (28), auf der „Quinta da Hortênsia“ bei Caldas de Monchique, Algarve.

ECO123: O seu supermercado é a horta?

Filipe Baiona: Exactamente. Isto é tudo bom, tem qualidade, dá saúde. Tudo tem um preço e esse preço reflete o muito trabalho. Portanto, tudo isto que temos aqui, já é algo grande. Se formos medir, há muita área cultivada com vários tipos de coisas. Para ser breve, vou dizer tudo o que tenho aqui semeado: desde meloa, melancia, cebola, alface, tomates, pimentos, pepinos, courgettes, feijão de três ou quatro tipos, batata doce, dois tipos de batata, muita couve de vários tipos, favas e também cenouras e ervilhas. Temos ainda limão, laranja e vários frutos. Tudo isto dá muito trabalho e exige muita dedicação. Aos sábados e domingos, é levantar cedo - mas também dá saúde e faz crescer.

Portanto é agricultor?

Acabamos todos por ser agricultores - eu, o meu pai, e um senhor que nos vem dar uma ajuda. Mas a base para adquirir produtos da terra vem da preparação desta - e isso envolve maquinaria, gastos, combustíveis, tudo isso. E isso é da nossa responsabilidade. Ao fim e ao cabo, esta prática de agricultura para consumo próprio, segue o exemplo de muita gente aqui de Monchique, que aproveitou os seus terrenos. As coisas são feitas com cuidado e dedicação, e tenta-se produzir um pouco de tudo aquilo que podemos consumir.

Aqui passa-se fome, como nas cidades?

É totalmente diferente, porque aqui somos uma família. Cinco pessoas ou mais - aliás, são várias famílias que comem a partir daqui. Há um senhor reformado que vive com a esposa - e as reformas hoje em dia são baixas no nosso país, como todos sabemos. Ele todos os dias levanta-se de manhã cedo e vem para cá, porque tem a iniciativa de trabalhar aqui e de levar alguma coisinha para casa. Portanto, ele acaba por nos dar uma ajuda e cria-se um ciclo. Ele leva algumas coisas para casa e com a força dele e a nossa, conseguimos ter isto.

Tudo isto dá muito trabalho e exige muita dedicação. Aos sábados e domingos, é levantar cedo - mas também dá saúde e faz crescer.

This all requires a lot of hard work and dedication. Saturdays and Sundays as well, getting up early, but this also provides good health and builds us up.

All das ist das Resultat harter Arbeit und fordert seinen Tribut: samstags und sonntags früh raus, aber das macht auch gesund und es gelingt dabei zu wachsen.

ECO123: Is the farm your supermarket?

Filipe Baiona: Exactly. Here, everything is good, of excellent quality, and healthy. It all comes at a price as this price reflects a great deal of work. However, we have it all here and it's already something quite substantial, at least if we measure the area where all kinds of different things have been planted. To be brief, I'll give you a list of everything we have sown here: everything ranging from melon, watermelon, onion, lettuce, tomatoes, peppers and cucumbers, to three or four different types of beans, yams, two types of potato, a lot of different types of cabbage, broad beans and carrots and peas as well. We also have lemons, oranges and various fruits. This all requires a lot of hard work and dedication. Saturdays and Sundays as well, getting up early, but this also provides good health and builds us up.

Do you consider yourself a farmer?

We all ended up becoming farmers - myself, my father and a man who comes in to help out. However, the secret to getting your products from the earth comes from its preparation - and this involves machinery, expenditure, fuel and all the rest. And this is all our own responsibility. In the end, this idea of agriculture for your own consumption follows the example of many people here in Monchique who get the most from their lands. Things are done with care and dedication and we all try and produce a little bit of everything we consume.

Nobody goes hungry here like they do in the cities?

It's totally different because here we are a family. Five people or more - indeed, there are various families eating off this. There is a retired man who lives with his wife - and pensions are really low these days in our country as we all know. Every day, he gets up early and comes here because he's motivated to put in some work and to take a little something back home with him. So, he helps out and this generates a cycle. He takes some of the stuff

ECO123: Ihr Supermarkt ist der Garten?

Filipe Baiona: So ist es. Das ist auch gut so, denn hier weiß ich, was ich habe und das alles ist ziemlich gesund. Aber es hat auch seinen Preis und der spiegelt sich in der Arbeit wider. Alles, was wir als Familie hier haben, ist natürlich gewachsen. Wenn wir uns das jetzt mal genauer anschauen, stellen wir erst, wie viele verschiedene Dinge überhaupt angebaut werden. Um es kurz zu machen, zähle ich alles was wir hier gesät haben mal auf: Melone, Wassermelone, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini, drei oder vier Sorten Bohnen, Süßkartoffeln, zwei andere Kartoffelsorten, eine Menge verschiedener Arten von Kohl, Saubohnen, Erbsen und Möhren auch. Wir haben noch Zitronen, Orangen und andere Früchte. All das ist das Resultat harter Arbeit und fordert seinen Tribut: samstags und sonntags früh raus, aber das macht auch gesund und es gelingt dabei zu wachsen.

Sie sind also Bauer?

Am Ende sind wir alle Landwirte: mein Vater, ich und ein Mann, der noch kommt, um uns zu helfen. Aber die Basis dafür, dass uns das Land das Gemüse gibt, ist die Vorbereitung der Erde: Maschinen, Samen und Setzlinge, Kraftstoff; das alles und vieles mehr. Es liegt alles in unserer Verantwortung. Das ist die Praxis einer kleinen Subsistenzwirtschaft für den Eigenverbrauch. Viele Menschen hier in Monchique nutzen ihre Grundstücke auf diese Art und Weise. Die Dinge werden mit Sorgfalt und Hingabe getan und wir versuchen, ein wenig von allem zu produzieren, was wir brauchen.

Hier spürt keiner den Hunger wie in den Städten?

Nein, bei uns ist es ganz anders, denn wir sind eine Familie. Fünf Personen oder mehr leben hier im Haushalt. In der Tat gibt es mehrere Familien und Generationen, die sich von diesem Grundstück ernähren. Da ist ein



Isto não se aprende de um dia para outro? É uma aprendizagem para toda a vida?

Exacto...

Se alguém de uma cidade se mudasse para o campo e quisesse trabalhar na agricultura, ainda que não soubesse nada – como deveria começar?

Imagino essa ideia ser possível e convivo com cidadãos todos os dias - mas as bases, as ideias que eles têm são outras. Foram educados num estilo de vida diferente do nosso. Acho que a agricultura parte de trás. Se recuarmos no tempo, a minha família vivia do campo, vivia daquilo que a natureza transmitia ou do que podiam cultivar e isso permaneceu. Hoje em dia, os meus pais vivem no campo e eu ainda gosto de viver aqui. Faço todos os dias muitos quilómetros para voltar ao bem-estar, à qualidade de vida, ao que eu aprendi e onde cresci. E isso traz-me vontade, a força, para poder ajudar, cultivar e aprender. E no fim ter o fruto, o retorno. E posso chegar um colega meu, de Portimão, oferecer um saco de batatas e dizer que foi o fruto do meu trabalho. Sou auto-suficientemente e posso ajudar outros...

Nas cidades existem famílias que têm grandes problemas financeiros. Problemas como empréstimos para pagar. Idosos com pequenas reformas e que não têm hortas. Jovens que vão à escola com fome. Em Monchique têm a sabedoria de praticar a agricultura...

Exactamente. Pode-se comparar aí algumas coisas. Um caso que eu tenho aqui: um amigo que gosta da agricultura e - lá está - fizemos a tal união. Agora, ele tem a sua reforma e também tem filhos, e, se calhar, tem de gastar o dinheiro dele com ajudas. Eu tenho a certeza absoluta de que este senhor vive basicamente de tudo disto, destes canteiros que aqui estão. Ele vem ajudar e tira o seu retorno, porque a nossa agricultura é sempre em abundância. Portanto, aproveita-se o terreno. Se ele fosse um pouco preguiçoso, poderia só trabalhar um bocado mais curto, e ter o resto cheio de mato.

Quantos hectares têm?

São mais ou menos três hectares.

Um hectare dá colheita para toda família?

Um hectare? Depende. Porque estas terras antigas, quando foram preparadas, foram aproveitadas de várias formas. Temos cinco árvores de fruto de tipos diferentes: vários tipos de tangerina, uma laranja que é chamada ‘Laranja da Baía’, uma laranja muito antiga...

Também têm nêsperas ...

... e figueiras. Também temos parreiras para dar uvas. Portanto, isto são bases que os antigos construíram e que o tempo e nós tratamos, como é lógico. Por exemplo, uma árvore destas pode dar entre 200 e 300 quilos de tangerinas. Em Monchique temos várias qualidades de pêros, mas duas delas são muito famosas - o ‘Pêro

home with him and with his strength and our own, we get this done.

You can’t learn this overnight, can you? This is lifelong learning? Exactly...

If someone living in the city wants to move to the country and work in agriculture, even if they don’t know anything – how should they best get started?

I would imagine this idea is feasible and I deal with city folk every day – but the background, the ideas they have are others. They were educated in a different way of life to ours. I think that agriculture comes from the past. If we go back in time, my family was raised in the country, living off whatever nature gave them or they could cultivate and that has remained with us. Nowadays, my parents live in the country and I like living here. Every day, I cover lots of kilometres to get back to this sense of wellbeing, this quality of life, back to what I learned and where I was raised. And this gives me the willpower, the strength to be able to help, to cultivate and learn. And, in the end, to harvest the crop, to get the return. I can go up to my colleagues from Portimão and give them a bag of potatoes and say that this was the fruit of my labours. I am both self-sufficient and able to help others...

In the cities, there are families with major financial problems. Problems such as mortgages to pay. Elderly people on low pensions who don’t have any allotments or gardens. Children going to school hungry. In Monchique, people have the know-how they need for farming...

Exactly. You can make a number of comparisons. One case I have here: a friend who likes farming and – there you have it – we made this partnership. Now, he has his pension and also his children and he probably does have to spend his money helping them out. I am absolutely certain that this man basically lives off all of this, these fields that we have here. He comes and helps out and takes away his return because our agriculture always produces abundant crops. In that way, the land gets worked. If he were a bit lazy, he might only work a smaller patch and leave the rest to grow wild.

How many hectares do you have?

There’s about three hectares.

Does one hectare provide enough for one family?

One hectare? That depends. These lands are ancient and when they are well prepared, they can be used in different ways. We have five types of different fruit trees: various types of tangerines, an orange that is called the ‘Bay orange’, it’s a really historical orange...

You also have medlars...

... and figs. We also have some vines to give us some grapes. So, these are foundations that were laid down a long time ago and that time and now we ourselves have taken good care of as this makes sense. For example, a tree like this might provide between 200 and 300 kilos of tangerines. In Monchique, we’ve also got various qualities of pears but two of them are very famous – the ‘Malápio’ and ‘Bravo Mofo’ pears. To me, these pears have more flavour. They were the pears our forefa-

pensionierter Herr, der mit seiner Frau lebt. Die Renten sind heute sehr niedrig in unserem Land, wie wir alle wissen. Er steht jeden Tag in der Früh auf und kommt hierher. Er ergreift die Initiative, um hier zu arbeiten und ein wenig von allem mit nach Hause zu nehmen. So hilft er uns und wir helfen ihm. Das ist der Zyklus. Er nimmt einige Sachen mit nach Hause und mit seiner und unserer Kraft bestellen wir das Land gemeinsam.

Das lernt einer nicht von einem Tag auf den anderen, nicht wahr? Exakt.

Mal angenommen, jemand zöge von der Stadt hinaus aufs Land und würde ohne konkretes Wissen in der Landwirtschaft arbeiten wollen, wo sollte der beginnen?

Ich muss mir das gerade einmal bildlich vorstellen: ein Leben mit einem Stadtbewohner hier auf dem Land. Die Grundlagen und Ideen, die Stadtbewohner haben, sind ganz andere. Sie leben einen ganz anderen Stil und werden ganz anders erzogen. Ich denke, dass die Landwirtschaft verlieren würde. Drehen wir einmal die Zeit zurück und ziehen wir in Betracht, dass meine Vorfahren schon immer auf dem Land zu leben pflegten. Sie lebten mit der Natur, kultivierten das Land und nahmen, was die Natur ihnen gab. Das setzt sich fort. Heute leben meine Eltern auf dem Land und selbst ich lebe immer noch gerne hier. Ich fahre jeden Tag viele Kilometer zur Arbeit und zurück, der Lebensqualität wegen und weil ich mich hier wohl fühle. In diesem Sinne bin ich erzogen worden und so wuchs ich auf. Und das gibt mir die Stärke und versetzt mich in die Lage, hier mitzumachen, die Erde zu bestellen und weiter zu lernen. Und am Ende ernten wir die Früchte dessen und bekommen wir zurück, was wir reingesteckt haben. Ich kann sogar zu meinen Kollegen in Portimão gehen und ihnen einen Sack Kartoffeln schenken und ihnen zeigen, dass dies die Früchte meiner Arbeit sind. Ich bin autark und kann anderen helfen.

Gerade in den Städten stecken viele Familien in großen finanziellen Schwierigkeiten. Kredite müssen abgezahlt werden. Alte Menschen mit sehr geringen Renten leben ohne Garten. Kinder gehen ohne Frühstück zur Schule, während man in Monchique die Kunst der Landwirtschaft beherrscht.

So ist das. Sie können einige Dinge hier miteinander vergleichen. Ich habe einen Freund, der liebt die Landwirtschaft – und so haben wir uns zusammengeschlossen. Jetzt lebt er im Ruhestand und er hat auch Kinder und unterstützt sie mit seinem Geld. Ich bin absolut sicher, dass dieser Freund im Grunde von all dem lebt, was er erntet. Er kommt um zu helfen und nimmt auf dem Nachhauseweg immer seine Lebensmittel von hier mit, denn unsere Erde gibt immer in Hülle und Fülle. Das ist der Vorteil eines Grundstücks. Wenn er ein wenig faul wäre und vielleicht kürzer arbeiten würde, würde sich die Natur das Grundstück zurückholen und alles überwuchern.

Wie viele Hektar Land bestellen Sie? Mehr oder weniger sind das drei Hektar.

Malápio’ e o ‘Pêro Bravo Mofo’. Para mim, são os peros com mais sabor. Eram peros que antigamente os antigos apanhavam. Com o pé atavam um fio, um cordel ao troço ao pé e penduravam, faziam tipo de uma pinhota com 20, 30, 40 peros com o fio à mesma distância e penduravam no teto e os peros duravam de um ano para ao outro igual como se fossem apanhados. É uma forma de conservação.

E uvas?

Uvas, sim. Aqui criamos também frutos tropicais, como goiabas.

Quantas colheitas de batata têm por ano?

Às vezes cultivo três vezes por ano, a batata acaba por ser cultivada aqui o ano inteiro. Dá-se muito bem na nossa zona. Acabo agora de arrancar batatas, em Setembro semeio para fazer os três meses e para o Natal já tenho batata nova. E depois torno a semear em janeiro para comer agora, em Maio. E agora acabo de semear para comer no verão - nas 4 estações, conseguimos ter sempre batatas novas.

Pertence a alguma organização?

Sou membro de uma associação. Aliás, pertenço à direcção de um clube de caça e pesca da nossa vila.

Quantas vezes come carne por semana?

A carne faz parte da minha alimentação. O consumo de carne pode ser duas, três e pode chegar a quatro ou cinco vezes por semana, mas também pode ser só uma. Fazendo uma média, três dias por semana. Mas durante a semana, tenho pelo menos quatro dias com sopas diferentes. Na minha casa, neste caso com a minha família, consumimos muita sopa. E o nosso organismo está tão habituado à sopa que, se houver um dia ou dois que falhe a sopa, parece que não funciona da mesma maneira.

Antigamente, as pessoas comiam muito menos carne que hoje em dia. Por exemplo, num restaurante temos carne ou peixe. Mas poucas coisas sem estes, comida vegetariana.

Os antigos talvez comessem pouca carne, mas se calhar comiam carne com qualidade.

Na sua família também sabem fazer doces? É verdade. A minha mãe sabe muito de

thers would harvest. They’d tie the stalk with a string or a line of thread and they would hang them up. They’d make a type of line with 20, 30, 40 pears and all equally spaced and they would hang them from the ceiling and they would last from one year to the next, as if they had just been picked. This was just a means of conservation.

And grapes?

Grapes, yes. Here, we also grow tropical fruits such as guavas.

How many potato crops do you get each year?

Sometimes I have as many as three crops a year as potatoes grow here all year round. They do very well in our area. I’ve just been digging some up and in September it’ll be time to plant them again for the three months leading up to Christmas. And then I plant them again in January to eat them now, in May. And I’ve just finished planting some to eat in the summer – throughout the four seasons we can always get new potatoes.

Do you belong to any organisation?

I’m a member of an association. In fact, I help run the hunting and fishing club in our town.

“ Acho que a agricultura parte de trás. Se recuarmos no tempo, a minha família vivia do campo, vivia daquilo que a natureza transmitia ou do que podiam cultivar e isso permaneceu.

I think that agriculture comes from the past. If we go back in time, my family was raised in the country, living off whatever nature gave them or they could cultivate and that has remained with us.

Drehen wir einmal die Zeit zurück und ziehen wir in Betracht, dass meine Vorfahren schon immer auf dem Land zu leben pflegten. Sie lebten mit der Natur, kultivierten das Land und nahmen, was die Natur ihnen gab. Das setzt sich fort.

- Filipe Baiona



How often do you eat meat per week?

Meat is part of my diet. I might eat meat two, three or even four or five times a week but it may also be just once. On average, I’d say three times a week. However, during the week, I have at least four days with different stews. In my house, with my family, we consume a lot of stew. And our organism is so used to stew that if there are a couple of days without stew, things don’t seem to work in the same way.

In the past, people ate far less meat than they do nowadays. For example, in a restaurant, they serve meat or fish alternatives. But

Gibt ein Hektar genug her für eine Familie?

Ein Hektar? Das hängt davon ab, wie dieser alte Boden genutzt wird. Früher wurde er auch vielseitig genutzt. Wir haben hier fünf ganz verschiedene Fruchtbäume im Feld: verschiedene Tangerinen-Bäume, einen Orangenbaum und eine andere Sorte die sich ‘Laranja da Baía’ nennt, eine sehr gute alte Qualität...

...Sie haben ja auch japanische Mispeln da vorn...

... und Feigenbäume und auch viele Rebstöcke auf den Terrassen. Das ist alles auf altem Wissen aufgebaut und wir bewirtschaften das Land auf logische Weise. Zum Beispiel kann ein solcher Baum zwischen 200 und 300 kg Mandarinen geben. In Monchique gibt es verschiedene Sorten von Äpfeln, die es nur hier und nirgendwo anders gibt. Zwei von ihnen sind sehr bekannt: der „Pero Malápio“ und der „Bravo Pero Mofo“. Für mich sind sie wie Gewürzäpfel, sehr geschmackvoll. Diese Gewürzäpfel wurden früher auf eine ganz besondere Art geerntet. Am Fuß verknötete man einen Draht und dann wurden 20, 30, 40 Äpfel daran aufgereiht, alle in der gleichen Entfernung voneinander. Im Vorratsraum hingen sie während eines ganzen Winters von der Decke herunter. Das war die traditionelle Art unserer Konservierung.

doçaria. É uma pessoa extraordinária, sem dúvida uma grande mulher, uma grande lutadora. E traz com ela uma grande sabedoria em termos dos bons doces regionais que temos no Algarve, neste caso do concelho de Monchique.

Com figos, alfarroba, amêndoa?

Ela aproveita tudo. O poejo para fazer o licor, o martunho com as bolinhas, a ameixa - tudo o que a natureza nos dá, a gente aproveita...

E um bom medronho também?

Um bom medronho também, graças a Deus. E é onde estou mais à vontade e que mais me interessa.

Também fazem permutas? Se houver demasiada cebola, por exemplo, não têm ervilhas, trocam?

Essa ideia até pode ser uma realidade. Vêm pessoas à minha casa e, por exemplo, oferecem um saco de batatas ou um saco de cebolas. Eu não digo que seja troca por

very few things without them, alternative vegetarian dishes.

Our ancestors perhaps only ate a little meat, but perhaps it was good quality meat.

Does anyone in your family know how to make desserts?

They certainly do. My mother knows a lot about making sweets and cakes. She's an extraordinary person, without doubt a great woman, a great fighter. And she brings with her this great wisdom about the making of the good regional sweets and jams that we have in the Algarve and, in this case, Monchique.

With figs, carobs, peanuts?

She uses everything. Pennyroyal to make liquors, myrtle with bubbles, plums – everything nature gives us, people make use of...

And a good medronho as well?

And a good medronho as well, thank God. And that's where I am more at ease and what gets me more interested.

Ende Mai. Und in den kommenden Wochen pflanzen wir wieder neue und ernten mitten im Sommer. Durch alle vier Jahreszeiten hindurch haben wir immer neue Kartoffeln.

Sie sind Mitglied in einem Verein?

Ja, ich gehöre dem Jagd- und Anglerverein Monchique an und bin dort im Vorstand.

Wie viel Mal in der Woche essen Sie Fleisch?

Das Fleisch gehört für mich zur Ernährung dazu. Es kann vorkommen, dass ich zwei oder drei Mal – und es kann vorkommen - dass ich vier oder sogar fünf Mal Fleisch esse, oder auch nur ein Mal pro Woche. Im Durchschnitt sind es wohl drei Tage pro Woche, aber mindestens vier Mal pro Woche auch Eintöpfe. Zuhause, in diesem Fall in meiner Familie, kommen verschiedene Eintöpfe auf den Tisch. Unser Organismus hat sich regelrecht an Eintöpfe gewöhnt, dass wenn mal nach zwei Tagen keiner auf den Tisch kommt, irgendwas mit der Küche nicht stimmt.

Früher aßen die Menschen viel weniger Fleisch als heute. Gucken wir uns nur die Speisekarten in den Restaurants an; nur Fleisch- oder Fischgerichte. Sehr selten treffen wir in Portugal auf fleischloses, vegetarisches Essen.

Unsere Vorfahren haben vielleicht weniger Fleisch gegessen, dafür aber vermutlich von besserer Qualität.

In ihrer Familie isst man auch die landestypischen Süßspeisen?

Ja, auf jeden Fall. Meine Mutter kennt sich da am besten aus. Sie ist eine außergewöhnliche Person, kein Zweifel, eine tolle Frau, eine große Köchin. Sie kennt viele Rezepte traditioneller Süßigkeiten, und speziell der Kuchen, Torten und Süßigkeiten von Monchique.

Mit Feigen Johannisbrot und Mandeln?

Sie benutzt sie alle. Die Minze, um Likör zu machen, den Martunho um Kekse herzustellen, und auch die Pflaume. Eigentlich alles, was uns die Natur gibt, nimmt sie als Zutaten.

Guten Medronho-Schnaps gibt es auch bei ihnen zuhause?

Einen guten Medronho auch, Gott sei Dank. Das ist es, was ich es am liebsten trinke und was mich am meisten interessiert.

Falls sie zum Beispiel mehr Zwiebeln ernten als sie selbst verbrauchen können, aber selbst nicht genug Erbsen haben, tauschen sie dann?

Die Idee könnte bald Wirklichkeit werden. Die Leute kämen zu mir nach Hause und bieten beispielsweise einen Sack Kartoffeln gegen einen Sack Zwiebeln. Aber ich habe nicht den Anspruch, ein Gut durch ein anderes auszutauschen. Was wir haben, teilen wir. Dann besteht die Möglichkeit dass ein anderer auch teilt was sein ist und so schaffen wir einen Zyklus. Ich arbeite in Portimão



“

Para mim, hoje em dia mais vale uma boa casa, com um bom terreno de cultivo, onde se seja feliz e auto-suficiente, do que se calhar um bom apartamento virado para o mar.

To me, nowadays, a good home, with some good farming land, where you can be both happy and self-sufficient, is worth so much more than some swish apartment overlooking the sea.

Für mich ist ein gutes Zuhause, in dem Menschen glücklich und autark sein können - verbunden mit einem guten Stück Ackerland - mehr wert, als vielleicht ein schönes Apartment mit Meerblick.

- Filipe Baiona

troca, mas partilhamos aquilo que temos. E depois alguém pode partilhar o que tem seu e assim criamos um ciclo.

Eu trabalho em Portimão, e lá têm contacto com o mar, sendo o peixe o maior sustento. A comida é mais saudável, mas comer o peixe sem a batata ou o tomate não é a mesma coisa. Portanto acaba por haver trocas. Às vezes partilho coisas minhas, como laranjas, quando levo caixas para dar aos meus colegas no refeitório.

Se recuarmos à nossa conversa sobre a questão da fome, acho que o povo de Monchique consegue ser hoje em dia quase auto-suficiente e com um nível de qualidade de vida espectacular. Portimão enquadra-se nas classes mais baixas - embora tenham o mar. Mas só isto não é sustento. Eu vejo, quando vou para lá trabalhar, que ao levar batatas, cebolas ou folhas de couve para algumas pessoas acaba por ser, para estas, uma oferta magnífica. Porque vai ser consumido e, com frequência, perguntam-me quando é que trago mais.

Do you make any swaps? If you've got too many onions, but no peas, for example, do you exchange locally?

That idea might even be a reality. People come to my home and, for example, give me a bag of potatoes or onions. I wouldn't say that it's a straight swap, but we share what we have. And later somebody might share what they have and together we create a cycle that way.

I work in Portimão and there I'm in contact with the sea in a place where fish is the main source of sustenance. The food is healthier, but eating fish without potatoes or tomatoes just isn't the same thing. Therefore, we do end up making swaps. Sometimes I share my things, such as oranges, which I take in a box to give to my colleagues when in the canteen.

If we go back to the topic of hunger, I think the people of Monchique are today pretty much self-sufficient and have a great quality of life. Portimão is home to the lower classes – even if they do have the sea. However, this alone does not sustain them. I see this when

O que pensa sobre a hipótese dos camhões dos hipermercados não circularem durante três, quatro ou cinco dias e estes serem forçados a fechar?

Deus queira que isso não aconteça, mas eu acredito...

Recorde-se da greve de camionistas de combustíveis há cinco anos atrás.

Foi um caos tremendo. Tirei fotografias mentais de coisas que vi, e pensei que estava a ver o mundo a acabar. Porque vi carros parados na auto-estrada sem combustível. Houve pessoas que vieram perguntar-me se não tinha batatas, porque queriam fazer uma sopa e não tinham, porque faltavam coisas no hipermercado. Faltaram coisas por todo o lado, e as pessoas correram e esvaziaram tudo.

Acho que isso ia ser um caos. Nesse caso, tenho a certeza que quem vive da agricultura aqui em Monchique superava essa crise fosse ela longa ou curta. Porque, para mim, hoje em dia mais vale uma boa casa, com um bom terreno de cultivo, onde se seja feliz e auto-suficiente, do que se calhar um bom apartamento virado para o mar na Praia da Rocha.

Qual é a alternativa a esta dependência?

O povo de Monchique tem muitas qualidades. Como ser bastante lutador. Tentamos, com o nosso esforço e com o nosso trabalho, ter algum retorno. Ao contrário de muita gente, que prefere até passar fome do que ter de trabalhar uma ou duas horas diárias na terra, tendo condições, tendo os terrenos, tendo possibilidades - e não o faz porque não quer ter trabalho.

Os campos foram abandonados, os idosos faleceram, os jovens ficaram com os terrenos e não lhes dão uso. Abandonamos, deixam crescer a erva e o mato. E isto quando podiam ter ali um sustento e comida saudável. Hoje em dia, muita gente não quer ter trabalho na terra, não se quer esforçar, porque se o terreno for pequeno,

I go off to work and take potatoes, onions or cabbage that for some people end up being a magnificent gift. And they do get eaten and then I frequently get asked when I'll be bringing some more.

What do you think about the possibility of hypermarket delivery lorries being prevented from travelling on the roads for three, four or five days per week and them being forced to close?

I hope to God that does not happen but I do believe...

Do you remember the oil tanker drivers' strike some five years ago?

That was a tremendous case. I took some mental photographs of the things I saw and I thought the world was coming to an end. I saw cars just at a standstill on the motorway without any fuel. There were people who came up to me and asked if I had any potatoes because they wanted to make soup and they didn't have any and things were running out at the hypermarket. Things were running out everywhere and people were running around stockpiling everything.

I think that this would be chaos. In such a case, however, I am sure that whoever lives off agriculture here in Monchique will get through the crisis whether its a long or short one. Because, to me, nowadays, a good home, with some good farming land, where you can be both happy and self-sufficient, is worth so much more than some swish apartment overlooking the sea on Praia da Rocha.

What is the alternative to this dependence?

The people of Monchique have a lot of qualities: fighting their cause is one. We try, with our efforts and our hard work, to get some return. Unlike a lot of people, who even prefer to go hungry than work the fields for one or two hours a day. Even though they have the conditions, the lands, the opportunities – they don't do this because they don't want the work.

“

Acho que tendo braços e pernas, e tendo três ou quatro pessoas, as coisas conseguem-se, e são recuperadas. Com o campo recuperado, pode-se tirar um grande retorno daí.

I think that, if you've got your arms and legs, and you join forces with three or four other people, then you can get things done and you can recover these fields. Once you've got the fields restored, you can get some really impressive crops.

Ich denke, wer gesunde Arme und Beine hat, sollte sich mit drei oder vier Personen zusammentun, dann kann man jedes Grundstück wieder urbar machen. Und von jedem kultivierten Feld kann man eine gute Ernte einfahren.

- Filipe Baiona



und die Leute dort haben das Meer vor ihrer Haustüre, mit dem Fisch als Nahrungsmittel. Das Essen ist gesünder dort, aber Fisch essen ohne Kartoffeln oder Tomaten ist nicht dasselbe. Daher ist Tauschen wirklich sinnvoll. Manchmal teile ich meine Sachen, wie Orangen, wenn ich eine Kiste mitnehme, um sie meinen Kollegen in der Cafeteria zu geben.

Wenn wir zurück zu unserem Gespräch über das Problem des Hungers zu kommen, glaube ich, dass die Leute von Monchique fast autark sein können und das garantiert große Lebensqualität. Portimão befindet sich in einer anderen Klasse - obwohl sie dort das Meer haben. Aber sie leben nicht nachhaltig. Ich erfahre das immer wieder, wenn ich zur Arbeit gehe und Kartoffeln, Zwiebeln oder Kohl für einige Leute mitnehme und es für sie ein großartiges Angebot ist. Denn es wird gern gegessen und oft fragen mich die Kollegen, wann ich wieder etwas mitbringe.

Was empfinden sie bei der Vorstellung, dass falls die Supermärkte einmal drei, vier oder fünf Tage keinen Nachschub erhielten, schließen machen müssten?

Mein Gott, das dürfte nicht passieren, aber ich glaube...

...erinnern sie sich an den Streik der Tanklastwagenfahrer vor fünf Jahren?

Das war ein Chaos. Ich habe das noch vor Augen. Das war, als ob das Ende nahte. Ich erinnere mich, dass viele Autos auf der Autobahn geparkt waren, mit leeren Tanks. Da fragten mich Leute, die eine Suppe kochen wollten, wie sie das ohne Kartoffeln machen sollten, denn in den Supermärkten leerten sich die Regale. Überall fehlten Lebensmittel und die Leute gingen hamstern. Was war das für ein Chaos! In diesem Fall bin ich mir sicher, dass diejenigen, die von ihrer Landwirtschaft hier in Monchique leben eine solche Krise überstehen würden, egal ob diese nun lang oder kurz sei. Für mich ist ein gutes Zuhause, in dem Menschen glücklich und autark sein können - verbunden mit einem guten Stück Ackerland - mehr wert, als vielleicht ein schönes Apartment mit Meerblick in Praia da Rocha.

Gibt es Ihrer Meinung nach eine Alternative zu dieser Abhängigkeit?

Das Leben in Monchique eröffnet einem vielfältige Möglichkeiten. Man muss dafür allerdings was tun. Von nichts kommt nichts. Wenn wir der Erde etwas geben, erhalten wir immer etwas dafür zurück. Aber viele junge Menschen schieben lieber Hunger, statt ein oder zwei Stunden am Tag ein Beet abzulegen, um die Basis dafür zu schaffen, wenn man ein eigenes Grundstück hat, diese Möglichkeiten auch sinnvoll zu nutzen. Aber die meisten wollen das nicht. Sie ziehen in die Stadt, geben die Felder auf. Dann sterben die Eltern und die jungen Leute haben keine Verwendung für das Land. Sie lassen alles im Stich. Das Grundstück verwahrlost. Das Gras wächst und auch das Unkraut. Und das alles passiert, obwohl das Land ihnen ein nachhaltiges Leben mit gesunder Nahrung anbietet. Heutzutage wollen viele Menschen gar nicht im Garten arbeiten, sie wollen sich

tem de ser à maneira antiga, com as mãos e a enxada. Faz dor nas costas. Como as pessoas não se querem estar a cansar, vão ao supermercado comprar algo que nem sabem de onde vem. Acho que faz falta incentivo, força de vontade, a todos nós, principalmente aos que têm possibilidades e condições para ter uma horta cultivada e viverem de comida com alguma qualidade. Acho que essas pessoas deviam se esforçar mais um bocadinho, pensar mais um pouco nessa questão, de que se os antigos lhes deixaram alguma coisa, porquê não tirar proveito? Porquê deixar as coisas abandonadas? Porquê deixar as coisas chegarem ao ponto de necessitarem de uma limpeza enorme, que dá muito trabalho e as coisas perderem-se? Acho que tendo braços e pernas, e tendo três ou quatro pessoas, as coisas conseguem-se, e são recuperadas. Com o campo recuperado, pode-se tirar um grande retorno daí. Uma quinta funciona com uma horta e com animais. Temos desde porcos a galinhas, patos, perús, dos quais consumimos os ovos, e os próprios animais que matamos. Portanto tudo funciona num ciclo, e possibilita conjugar as duas coisas e termos uma alimentação saudável.

O ciclo da vida.
O ciclo da vida, sim, exacto.

Muito obrigado pela conversa.

“
As coisas são feitas com cuidado e dedicação, e tenta-se produzir um pouco de tudo aquilo que podemos consumir.

Things are done with care and dedication and we all try and produce a little bit of everything we consume.

Die Dinge werden mit Sorgfalt und Hingabe getan und wir versuchen, ein wenig von allem zu produzieren, was wir brauchen.

- Filipe Baiona



ECO 123 | 06/2014 | Nº6



The fields have been abandoned, the old people have passed away and the young have ended up with these lands and don't use them for anything. They abandon them and let weeds and the brush take over. And that's despite the fact that they have in their hands a means of self-sustenance and healthy eating. Today, many people don't want to work the land and don't want to put in the effort. If the plots are small, then it's got to be the old-fashioned way with hands and hoes. Giving you a pain in the back. As people don't want to get tired, they head off to the supermarket and buy something they don't even know where it came from. I think there's a lack of incentive, of willingness in all of us especially on the part of those who have the chance to work a plot of land and grow themselves some good-quality food. I think these people should make more of an effort, think about this question a little more. They have what their predecessors left them, why not take advantage of it? Why leave it to rot in abandonment? Why let things reach the point where you have to completely clear the whole land, which really does take a lot of work, and where you end up losing things? I think that, if you've got your arms and legs, and you join forces with three or four other people, then you can get things done and you can recover these fields. Once you've got the fields restored, you can get some really impressive crops.

All a farm needs is a vegetable garden and orchard and some animals. We have everything from pigs to hens, ducks and turkeys. We eat all their eggs and we also slaughter and eat the animals themselves. Therefore, everything works in a cycle, making it possible to join the two things together and enjoy a healthy diet.

The cycle of life.
The cycle of life, yes, exactly.

Thank you very much for talking to us.

nicht anstrengen, vielleicht auch, weil das Grundstück zu klein ist und man auf die traditionelle Art mit dem Spaten und der Hacke arbeiten muss. Da kriegt man ja Rückenschmerzen.

Und weil sich die Menschen nicht plagen wollen, machen sie es sich einfach und gehen in den Supermarkt und kaufen irgendwas wovon sie nicht wissen, woher es stammt und was drin ist. Ich denke, es fehlt all jenen an Initiative und Willenskraft, speziell jenen, die die Möglichkeit zu einem eigenen Garten haben, um diesen zu kultivieren und um anschließend hochwertige Lebensmittel zu haben. Ich denke, die jungen Leute sollten sich ein wenig mehr anstrengen und darüber nachdenken, dass ihnen ihre Verfahren etwas Wertvolles hinterlassen haben, von dem sie heute leben könnten. Warum lassen Sie ihre Grundstücke so verkommen? Warum lassen sie es erst dazu kommen, so dass es später enormer Anstrengung bedarf, um ein Grundstück wieder zu sanieren, was wiederum mit einer hohen Investition einhergeht oder sie verlieren alles. Ich denke, wer gesunde Arme und Beine hat, sollte sich mit drei oder vier Personen zusammentun, dann kann man jedes Grundstück wieder urbar machen. Und von jedem kultivierten Feld kann man eine gute Ernte einfahren. Ein kleiner Bauernhof lebt von seinen Gärten und von den Tieren. Wir haben eigene Schweine und Hühner, Enten und Puten, von denen wir die Eier essen und die wir mitunter schlachten. Alles funktioniert in einem Zyklus und dieser erlaubt uns, das eine mit dem anderen zu kombinieren.

Der Kreislauf des Lebens?
Der Kreislauf des Lebens, ganz genau.

Vielen Dank für das Gespräch.

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission. Die Recherche zu diesem Artikel erfolgte zu Fuß.

Comprar com consciência.

A ECO123, em colaboração com a **Agrobio** (www.agrobio.pt), apresenta-lhe uma lista de locais onde pode adquirir e/ou consumir produtos biológicos de qualidade e, em muitos casos, de produção local. Cuide da sua saúde e contribua para a sua comunidade.

Mercados Agrobio

Agrobio markets | Agrobio Märkte

ALGÉS - Jardim de Algés
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

ALMADA - Cacilhas
Quartas | Wednesdays | Mittwochs
14h-18h (Inverno | Winter)
14h-20h (Verão | Summer | Sommer)

AMADORA - Jardim Delfim Guimarães
Quartas | Wednesdays | Mittwochs
14h-18h (Inverno | Winter)
14h-20h (Verão | Summer | Sommer)

AVEIRO - Mercado Manuel Firmino
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

CARCAVELOS - Quinta da Alagoa
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

CASCAIS - Parque Marechal Carmona
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

LISBOA - Jardim do Campo Pequeno
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

LOURES - Praça da Liberdade
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

OEIRAS - Jardim de Oeiras
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

SETÚBAL - Jardim do Quebedo
Quintas | Thursdays | Donnerstags
14h-18h (Inverno | Winter)
14h-20h (Verão | Summer | Sommer)

PORTIMÃO - Jardim 1º de Dezembro
Sábados | Saturdays | Samtags, 9h-14h

Espaços comerciais

Commercial outlets | Bio Läden

ALMADA
Bio Delícias
R. Emídio Pinto nº 12B - Stº. António, Costa da Caparica
Tel.: (+351) **218 241 142 | 925 963 336**
E-mail: biodelicias@hotmail.com
Website: www.biodelicias.com

BRAGA
Biobrassica, Lda.
R. Dr. António Palha, n.º 15, loja 11, Lameações - 4715-091 Braga • Tel.: (+351) **253 271 187**
E-mail: angela@biobrassica.pt
Website: www.biobrassica.pt

Jardim Verde Braga
C. C. Minho Center, Lj. 46 - 4710-095 Braga
Tel.: (+351) **253 252 880**
Website: www.jardimverde.pt

CASCAIS
Brio - Estoril
Av. Biarritz, 12, Estoril • Tel.: (+351) **214 647 291**
E-mail: estoril@brio.pt
Website: www.brio.pt

Shop with awareness.

ECO123, in collaboration with **Agrobio** (www.agrobio.pt), is presenting a list of places where you can purchase and/or consume quality organic products, many of which are produced locally. Look after your health and contribute to your community.

CASTELO BRANCO
Bio Verde
Rua de Stº António, 19 - 6000-180 Cast. Branco
Tel.: (+351) **272 323 809 | 960 209 241**
E-mail: bioverde.cb@gmail.com

COIMBRA
Molho de Brócolos
Av. Sá da Bandeira, 33/35 - Gal. Avenida, 2º Piso, loja 230 • Tel.: (+351) **966 645 913 | 239 091 309**
E-mail: molhodebrocolos@gmail.com

Bioescolha
Av. Calouste Gulbenkian, n.º 99 - 3000-092 Coimbra • Tel.: (+351) **239 406 793 | 910 840 484**
E-mail: info@bioescolha.pt

LEIRIA
Cais58
Rua Dr. José Gonçalves, Lt. 61, Lj. 4 - 2410-121 Leiria • Tel.: (+351) **244 825 614 | 916 672 431**
E-mail: cais58jacinto@gmail.com
Website: www.cais58.com

LISBOA
Amor Bio
Praça de Alvalade nº 9 A - 1700-037 Lisboa
Tel.: (+351) **210 996 694** • E-mail: geral@amorbio.pt
Website: www.amorbio.pt

Biocoop
Rua Salgueiro Maia, 12, Figo Maduro - 1685-374 Lisboa • Tel.: (+351) **219 410 479**
Website: www.biocoop.coop

Intervalo
R. Eng.º Vieira da Silva, Mercado 31 de Janeiro, Loja 24 - 1050 Lisboa • Tel.: (+351) **213 140 452**
E-mail: intervalo.casadascomidas@gmail.com

Espiral
Praceta Ilha do Faial, 14 A/B e 13C - Lisboa
Tel.: (+351) **213 553 993** • E-mail: info@espiral.pt
Website: www.espiral.pt

Kouve
Tel.: (+351) **914 144 674** • E-mail: geral@kouve.pt
Website: www.kouve.pt

Miosótis
Rua Marquês Sá da Bandeira, n.º 16-A - Lisboa
Tel.: (+351) **217 959 357 | 934 300 665**
E-mail: biomiosotis@gmail.com
Website: www.biomiosotis.com

Quinta à Quarta
E-mail: aquintaaquarta@gmail.com
Website: www.aquintaaquarta.blogspot.com

Quinta da Pedra Branca
Tel.: (+351) 261 968 012
E-mail: info@quintadapedrabranca.pt
Website: www.quintadapedrabranca.pt

MATOSINHOS
Loja da Alimentação Biológica
Mercado Municipal, Lj. 46 e 44 - 4450-037 Matosinhos • Tel.: (+351) **229 380 980 | 962 568 549**
E-mail: biomercado@gmail.com

Kaufen mit Bewusstsein.

ECO123 in Zusammenarbeit mit **Agrobio** (www.agrobio.pt), präsentiert Ihnen eine Liste der Orte, an denen Sie Bio-Produkte mit Qualität und in vielen Fällen lokal produziert, kaufen und/oder konsumieren können. Gönnen Sie es sich und Ihrer Gesundheit und unterstützen Sie die lokale Landwirtschaft.

MONTIJO
Quinta das Mélias
CCI 6501 Torroal, Passil - 2870 Montijo
Tel.: (+351) **212 323 439 | 212 319 083 | 919 356 861** • Website: www.quintadasmelias.com

ODIVELAS
Jardim Verde Odivelas
C. C. Odivelas Parque, Lj. 1.140 B - 2675-626 Odivelas • Tel.: (+351) **219 317 217**
Website: www.jardimverde.pt

OEIRAS
Biosábio
Rua A Gazeta de Oeiras, 4A - 2780-171 Oeiras
Tel.: (+351) **210 987 546** • E-mail: info@biosabio.pt
Website: www.biosabio.pt

PORTIMÃO
Mercearia Bio
Rua das Comunicações, Ed. Casa do Rio, Lj. C - 8500-657 Portimão • Tel.: (+351) **282 476 439 | 282 476 686 | 961 563 777**
E-mail: mb@merceariabio.pt
Website: www.merceariabio.pt

PORTO
Bioatlântico
Armazém - Rua da Cavada, n.º102 - 4590-549 Paços de Ferreira • Tel.: (+351) **255 400 497**
Website: www.bioatlantico.pt

Loja Biológica
Praceta Francisco Sá Carneiro nº 17 A - 4520 175 Santa Maria da Feira
Tel.: (+351) **256 395 402 | 912 176 025**
E-mail: geral@biologica.pt
Website: www.biologica.pt

SEIXAL
Segredo da Planta
Prac. Emídio Santana, Lt. 11B, Z.I. do Casal do Marco - 2840-588 Seixal • Tel.: (+351) **212 268 400**
E-mail: segredo@segredodaplanta.com
Website: www.segredodaplanta.com

TONDELA
Herdade Matos
Rua 26 de Dezembro, 143 - Tojosa
Tel.: (+351) **960 458 102**
E-mail: geral@herdadebiologica.com
Website: www.herdadebiologica.com

VILA NOVA DE GAIA
A Quintinha
Rua Velha dos Lagos, 45, Madalena - 4405-886 V.N. Gaia • Tel.: (+351) **918 683 147 | 934 780 331 | 969 001 913**
E-mail: informacoes@quintinha.com
Website: www.quintinha.com

Cantinho das Aromáticas
Quinta do Paço - Rua do Meiral, 508 - 4400-501 Canidelo, V.N. Gaia
Tel.: (+351) **227 710 301 | 912 260 714**
E-mail: geral@cantinhodasaromaticas.pt
Website: www.cantinhodasaromaticas.pt



SUIÇA | SWITZERLAND | SCHWEIZ | Lenz Goergen-Heitkamp

Sobre as nuvens, sempre rumo ao sol.

A volta ao mundo com energia solar.

Above the clouds, always heading towards the sun.

The solar-powered round-the-world flight.

Über den Wolken, immer der Sonne entgegen.

Die Weltumrundung mit Solarenergie.

Voar sempre foi um sonho da humanidade, para poder observar o mundo em que vivemos como um pássaro. Mas os inícios foram difíceis, quando os irmãos Wright, no princípio do século XX, puseram no ar o seu primeiro planador, e, mais tarde, o avião a motor. Nessa base, nos últimos 100 anos a aeronáutica tornou-se num dos maiores ramos comerciais com as mais altas emissões de CO₂. Hoje, estamos muito provavelmente perante uma nova revolução da aeronáutica – sem CO₂.

SOLARIMPULSE 1

SolarImpulse é uma companhia suíça que foi fundada no ano 2003 por Bertrand Piccard. Estabeleceu como objectivo a construção de uma aeronave movida a energia solar. Depois de uma longa procura de investidores, de escrupuloso desenvolvimento e muitos

Flying was always one of humankind's dreams, enabling us to observe the world where we live like a bird. But the beginnings were difficult, when the Wright brothers took to the air in their first gliders and later motor-powered aeroplanes at the start of the 20th century. Since then, in the last 100 years, air travel has become one of the biggest commercial sectors with the highest CO₂ emissions. Today, we are possibly witnessing a new revolution in air travel – without CO₂.

SOLARIMPULSE 1

SolarImpulse is a Swiss company that was founded in 2003 by Bertrand Piccard. He set himself the goal of building a solar-powered aeroplane. After a long search for investors, painstaking development and a lot of virtual flying, SolarImpulse

Schon immer war das Fliegen ein Traum des Menschen, um die Welt auf der wir leben, wie ein Vogel zu betrachten. Doch die Anfänge waren schwer, als die Gebrüder Wright zu Beginn des 20. Jahrhunderts ihre ersten segel- und später motorbetriebenen Flugzeuge in die Luft brachten. Aufbauend darauf, wurde die Luftfahrt in den letzten 100 Jahren zu einer der größten kommerziellen Branchen mit den höchsten CO₂ Emissionen. Heute stehen wir möglicherweise vor einer neuen Revolution der Luftfahrt – ohne CO₂.

SOLARIMPULSE 1

SolarImpulse ist ein Schweizer Unternehmen, das im Jahre 2003 von Bertrand Piccard gegründet wurde. Es hat sich zum Ziel gesetzt, ein solarbetriebenes Flugzeug zu bauen. Nach langer Investorensuche, fleißiger Entwicklung und viel virtuellem Fliegen, war *SolarImpulse 1* (HB-SIA)

Os pilotos | The pilots | Die Piloten



André Boschberg

Nasceu em 1952 em Zurique. É piloto da força aérea suíça, co-fundador e gerente da SolarImpulse. Estudou Ciências da Gestão no Instituto de Tecnologia de Massachusetts (MIT), e é um experiente fundador de empresas.

Born in 1952 in Zurich, André is a Swiss air force pilot, co-founder and managing director of SolarImpulse. He studied management science at the Massachusetts Institute of Technology (MIT) and has founded many companies.

Geboren 1952 in Zürich, ist Schweizer Luftwaffenpilot, Mitgründer und Geschäftsführer von SolarImpulse. Er studierte am Massachusetts Institute of Technology (MIT) Management Science und ist erfahrener Unternehmensgründer.



Bertrand Piccard

Nascido em 1958 em Lausanne, é o fundador e presidente da SolarImpuls. É piloto profissional e médico, e, em 1999, estabeleceu o recorde mundial com o primeiro voo de balão em volta do mundo sem interrupções.

Born in Lausanne in 1958, Bertrand is the founder and chairman of SolarImpulse. He is a trained pilot and doctor and in 1999 set the world record for the first non-stop round-the-world flight by balloon.

Geboren 1958 in Lausanne, ist Gründer und Vorsitzender von SolarImpuls. Er ist ausgebildeter Pilot und Arzt und stellte 1999 den Weltrekord für die erste Weltumrundung ohne Zwischenstopp mit einem Ballon auf.



voos virtuais, o *SolarImpulse 1* (HB-SIA) foi o primeiro avião do género com uma envergadura de 63,4 m e 12.508 células solares nas asas. Pesava apenas 1600 quilogramas e foi operado através de baterias de lítio-polímero e quatro motores eléctricos. Inicialmente foram efectuados apenas voos de teste no interior da Suíça. O teste de maturidade do *SolarImpulse 1* veio no ano passado com a travessia dos EUA em seis etapas da costa oeste à leste. A ECO123 fez um relato exclusivo.

SOLARIMPULSE 2

Na Primavera foi apresentado em Payerne, Suíça, o protótipo da aeronave *SolarImpulse 2* (HB-SIB) e o projecto de circum-navegação aérea. Bertrand Piccard mostrou à ECO123 o novo modelo no hangar: “Se no *SolarImpulse 1* ainda tínhamos a tecnologia de ontem, hoje, no *SolarImpulse 2*, temos a de amanhã. Instalámos os mais eficientes e potentes motores eléctricos, a mais simples construção tipo favo, e os elementos do cockpit que menos energia consomem. Piccard dá como exemplo o novo receptor de satélite que pesantemente pesa 15 quilos regulares, e cujo peso poderia ser reduzido para apenas cinco quilos. “Nós poderíamos usar o *SolarImpulse 1* como laboratório de teste voador, para recolher informação e acumular experiência suficiente para podermos construir uma aeronave com a qual pudéssemos dar a volta ao mundo”, acrescenta André Borschberg numa visita conduzida. Também externamente são nítidas as diferenças em relação ao modelo anterior. A aeronave é cerca de dez metros maior e atinge uma envergadura de 72 metros. Pesa 2,3 toneladas. O cockpit, ao contrário do modelo anterior, é uma cabine pressurizada, o que proporciona ao piloto uma maior protecção das condições exteriores. A aeronave é um laboratório voador de alta tecnologia. Uma nova camada de fibras de carbono faz com que o peso diminua para 25 gramas por metro quadrado. Para efeitos de comparação, o papel que você agora está a ler tem 80g/m². As

“ Se no *SolarImpulse 1* ainda tínhamos a tecnologia de ontem, hoje, no *SolarImpulse 2*, temos a de amanhã.

SOLARIMPULSE 2

In the spring, the prototype of the aeroplane SolarImpulse 2 (HB-SIB) was presented in Payerne (Switzerland), along with the plan to fly around the world in it. Bertrand Piccard showed ECO123 the brand new model in the hangar: “While we still had yesterday’s technology in SolarImpulse 1, in SolarImpulse 2 we have tomorrow’s. The most efficient and most powerful electric motors were incorporated, together with the lightest honeycomb construction method and the cockpit components needing the least power”. As an example, Piccard mentions the new satellite receiver, which normally weighs 15 kilos at present, but which it has been possible to reduce to 5 kilos. “We were able to use SolarImpulse 1 as a flying laboratory to gather sufficient information and experience, so that we could build an aeroplane in which you can fly around the world”, André Borschberg added during a guided tour. On the outside too you can see the differences between this plane and its predecessor. Overall, the plane is about ten metres longer and has a wingspan of 72 metres. It weighs 2.3 tonnes. In contrast with its predecessor, the cockpit is pressurised, which offers the pilots greater protection against external conditions. The plane is a flying high-tech laboratory. A new carbon fibre layering technique allows the weight to be reduced to 25 grams per square metre. In comparison, the paper on which you are reading this at the moment weighs 80g/m². The solar cells are only



das este Flugzeug seiner Art mit einer Spannweite von 63,4 m und 12.508 Solarzellen auf den Tragflächen. Es wog nur 1.600 Kilogramm und wurde über Lithium-Polymer-Akkus und vier Elektromotoren antrieben. Anfangs wurden nur Testflüge im Inland der Schweiz absolviert. Die Reifeprüfung der SolarImpulse 1 kam vergangenes Jahr mit der Überquerung der USA in sechs Etappen von der West- zur Ostküste. ECO123 berichtete exklusiv darüber.

SOLARIMPULSE 2

Im Frühjahr wurde in Payerne (Schweiz) der Prototyp des Flugzeugs *SolarImpulse 2* (HB-SIB) und das Vorhaben, mit dem Flugzeug die Welt zu umrunden, vorgestellt. Bertrand Piccard zeigte ECO123 das brandneue Modell im Hangar: „*Hatten wir in SolarImpulse 1 noch die Technik von gestern, haben wir bei SolarImpulse 2 die von morgen. Man hat die effizientesten und stärksten Elektromotoren, die leichteste Wabenbauweise und die am wenigsten stromverbrauchende Cockpitlelemente verbaut*“. Als Beispiel stellt Piccard den neuen Satellitenempfänger vor, der gegenwärtig regulär 15 Kilo wiegt und den man auf nur fünf Kilo Gewicht reduzieren konnte. „*Wir konnten SolarImpuls 1 als fliegendes Testlabor benutzen, um genügend Information und Erfahrung zu sammeln, so dass wir ein Flugzeug bauen konnten, mit dem man um Welt fliegen kann*“, fügt André Borschberg bei einem Rundgang hinzu. Auch äußerlich sind Unterschiede zum Vorgängermodell zu erkennen. Das Flugzeug ist insgesamt um rund zehn Meter länger und kommt auf 72 Meter in seiner Spannweite. Es wiegt 2,3 Tonnen. Das Cockpit ist im Gegensatz zum Vorgängermodell eine Druckkabine. Das bietet den Piloten einen höheren Schutz vor den äußeren Bedingungen. Das Flugzeug ist ein fliegendes High-Tech-Labor. Ein neues Kohlenstofffaser-Schicht-Verfahren lässt das Gewicht auf 25 Gramm pro Quadratmeter sinken. Zum Vergleich, dass Papier von dem Sie gerade lesen ist 80g/m² leicht. Die Solarzellen sind nur so dick wie ein Haar. Das Cockpit sowie die Batterien mit einer Energiedichte von 260Wh/kg sind mit der neuesten hoch isolie

“ While we still had yesterday’s technology in SolarImpulse 1, in SolarImpulse 2 we have tomorrow’s.

“ Hatten wir in SolarImpulse 1 noch die Technik von gestern, haben wir bei SolarImpulse 2 die von morgen.



células solares são apenas tão espessas quanto um fio cabelo. O *cockpit*, bem como as baterias com uma densidade de energia de 260Wh/kg são revestidos com a mais recente e altamente isolante camada térmica para resistir às temperaturas exteriores de -40 °C até +40 °C.

Apesar de todo dispositivo técnico sofisticado e integrado na e em torno da aeronave, existem ainda dois grandes factores de risco! A cabine onde o piloto se senta sozinho na sua poltrona tem apenas 3,8m³. Nela ele deverá dormir, alimentar-se, beber, fazer exercícios físicos, e, naturalmente, também pilotar. Uma vez em viagem pelo mundo, sempre rumo ao sol, o *SolarImpulse 2* deverá pousar em vários lugares para se dar a conhecer e passar a mensagem do voo com energias renováveis. E terão que atravessar dois grandes oceanos. Estas duas etapas sobre o Pacífico e o Atlântico estão projectadas para durarem entre três a cinco dias e noites seguidas, o que poderia conduzir a dois problemas graves. Como estará o estado do tempo sobre o meio do oceano e como o piloto conseguirá suportar o esforço físico de passar entre 3 a 5 dias seguidos acordado, para pilotar a aeronave em segurança?

A ECO123 perguntou a ambos os pilotos: Como irão proceder se surgirem condições meteorológicas imprevisíveis, como nuvens que não deixam passar nenhuma luz solar, ou ainda algo bem pior como, por exemplo, uma tempestade?

B.P.: Nós temos duas seguranças. Primeiro temos uma equipa em terra, que lida com as condições meteorológicas e realiza simulações de condições atmosféricas. Isso permite prever muito bem o estado do tempo. Em segundo lugar, não temos limitações com combustível. Podemos voar para sul ou norte e evitar condições meteorológicas adversas.

Até que ponto o *Solarimpulse 2* tem capacidade de adaptação a condições meteorológicas adversas como *SII*, para garantir a integridade física da aeronave e dos pilotos?

as thick as a hair. The cockpit and the batteries, which have an energy density of 260Wh/kg, are packed with the latest highly insulating foam in order to combat outside temperatures of between -40 °C and +40°C.

But despite the highly sophisticated and integrated technical equipment in and around the plane, there are still two major risk factors. The cabin where the pilot sits alone on a reclining seat is only 3.8m^2 in size. This is where he has to sleep, eat, drink, exercise, and fly of course. Once under way on the journey around the world, always heading towards the sun, SolarImpulse 2 will land in many places in order to familiarise people both with the plane and spread the message about flying using renewable energy. But they have to cross two huge oceans. These two legs over the Pacific and the Atlantic are planned to take three to five days each, which could lead to two serious problems. What will the weather be like over the middle of the oceans, and how does the pilot manage to stay awake for between three and five days and still have the strength to fly the plane safely?

renden Schaumdämmschicht eingepackt um den Außentemperaturen von -40 °C bis +40°C zu trotzen.

Doch trotz des hochentwickelten und integrierten technischen Geräts im und um das Flugzeug, gibt es immer noch zwei große Risikofaktoren! Die Kabine, in dem der Pilot alleine auf seiner Liege sitzt, ist nur 3,8m³ groß. Hier soll er schlafen, essen, trinken und Fitnessübungen machen und natürlich auch fliegen. Einmal auf der Reise um die Welt, immer der Sonne entgegen, wird *SolarImpulse 2* an vielen Orten landen, um sich und die Botschaft des Fliegens mit erneuerbaren Energien bekannt zu machen. Doch müssen sie über zwei große Ozeane fliegen. Diese beiden Etappen über Pazifik und Atlantik sind jeweils mit drei bis fünf Tagen und Nächten ausgelegt, was zu zwei gravierenden Problemstellungen führen könnte. Wie wird das Wetter mitten über den Ozeanen sein und wie bleibt der Pilot drei bis fünf Tage lang wach und bei Kräften, um das Flugzeug sicher zu führen?

EC0123 fragte die beiden Piloten: **Wie gehen Sie vor, wenn Sie in eine unvorhersehbare Wetterlage geraten, wie Wolken die kein Sonnenlicht durchlassen oder noch schlimmeres wie z.B. Stürme?**

B.P.: Wir haben zwei Sicherheiten. Erstens haben wir ein Bodenteam, das sich mit den Wetterbedingungen auseinandersetzt und Wettersimulationen durchführt. Es kann uns das Wetter sehr gut vorhersagen. Zweitens haben wir keine Treibstoffbeschränkung. Wir können nach Süden oder Norden fliegen und unerwünschten Wetterlagen ausweichen.

Inwiefern ist *SolarImpulse 2* anpassungsfähiger an schlechte Wetterlagen als *S11*, um die Unversehrtheit des Flugzeugs und des Piloten sicherzustellen?

B.P.: Es hilft nicht, sich noch mehr an schlechtes Wetter anzupassen. Vielleicht ist es ja genau das Gegenteil. Als wir nämlich um Payerne mit dem ersten Prototypen geflogen sind, kannten wir das Wetter. Nun, jetzt fliegen wir über den Pazifik und da kann das Wetter viel unberechenbarer sein. Wir haben aber auch viel bessere Möglichkeiten, die Strecke und das Wetter am Boden zu simulieren. Und natürlich hat der Pilot die Möglichkeit in diesem Flugzeug fünf Tage und fünf Nächte zu überleben. Außerdem ist im Flugzeug noch genügend Platz, um die Rettungsinsel mitzunehmen.



“

As células solares são apenas tão espessas quanto um fio de cabelo.

The solar cells are only as thick as a hair.

Die Solarzellen sind nur so dick wie ein Haar.

B.P.: Adaptar-se ainda mais às condições meteorológicas adversas não ajuda. Talvez seja exactamente o contrário. Quando nós, nomeadamente, voámos sobre Payerne com o primeiro protótipo, conhecíamos as condições meteorológicas. Agora, voamos sobre o Pacífico e aí o estado do tempo pode ser bem mais imprevisível. Mas temos também muito melhores possibilidades de simular o percurso e o estado do tempo em terra. E, naturalmente, o piloto tem a possibilidade de sobreviver cinco dias e cinco noites nesta aeronave. E para além disso, na aeronave existe ainda espaço suficiente para levar a balsa de salva-vidas.

Como se preparam psicológica e fisicamente para o longo voo?

A.B.: Treinamos ambas. O Bertrand e eu já tínhamos estado em Dezembro passado e há um ano atrás, durante 72 horas ininterruptas no simulador de voo. Assim treinámos o voo, mas também o relaxamento, para nos regenerarmos e nos mantermos em forma durante o voo. É uma combinação de exercício físico e mental. Eu pratico o Yoga e meditação e o Bertrand usa a auto-hipnose nele próprio. Naturalmente que a tripulação em terra está sempre de olho em nós através do sistema de gestão da saúde.

O *SolarImpulse 2* sairá na Primavera de 2015 do Golfo Pérsico para a Índia e China, atravessará o Pacífico até à América, e depois o Atlântico até à Europa, e regressa novamente ao Golfo Pérsico. Os dois pilotos têm em vista fazer uma escala em Portugal (Beja). Ao todo estão planeadas dez etapas ao longo de cinco meses, nas quais os dois se vão revezando nos comandos do aparelho, e querem percorrer mais de 35.000 quilómetros em cerca de 500 horas de voo.

ECO123 asked the two pilots: how do you proceed if you hit an unforeseen weather situation, such as cloud that lets no sunshine through, or something worse, such as storms?

B.P.: We have two safety backups. Firstly we have the ground team, which keeps abreast of weather conditions and carries out weather simulations. They can forecast the weather for us very well. Secondly, we have no fuel restrictions. We can fly north or south in order to avoid inclement weather.

To what extent is SolarImpulse 2 more adaptable to bad weather than SI1, in order to ensure that the plane and the pilot remain unscathed?

B.P.: It doesn't help to adapt still more to bad weather. Perhaps it is exactly the opposite. When we flew around Payerne with the first prototype, we knew what the weather would be like. Now we're flying over the Pacific and there the weather can be much more unpredictable. We also have much better possibilities for simulating the route and the weather on the ground. And of course it is possible for the pilot to survive for five days and five nights in this plane. Furthermore, there is enough space in the plane to carry a life raft.

How do you prepare yourself mentally and physically for the long flight?

A.B.: We both train a lot. Last December and a year ago, Bertrand and I spent 72 hours without a break in the flight simulator. In the course of this exercise, we practised flying but also resting, regenerating ourselves and keeping fit during the flight. It's a combination of physical and mental fitness. I do yoga and Bertrand uses self-hypnosis on himself. Of course, the ground crew always keep an eye on us through the health management system.

In the spring of 2015, SolarImpulse 2 will be flying from the Persian Gulf to India and China, across the Pacific to America and across the Atlantic to Europe, and back to the Persian Gulf. The two pilots are considering a stop in Portugal (Beja). A total of ten separate legs are planned over five months, during which they will swap places in the single-seater plane, and cover 35,000 kilometres, taking approximately 500 hours of flying.

Mais informações: | *Further information:*

Mehr Info:

www.solarimpulse.com



Wie bereiten Sie sich mental und physisch auf den langen Flug vor?

A.B.: Wir trainieren beides. Bertrand und ich waren schon letzten Dezember und vor einem Jahr für 72 Stunden ununterbrochen im Flugsimulator. Dabei trainierten wir das Fliegen, aber auch das sich Auszuruhen, sich zu regenerieren und sich fit zu halten während des Flugs. Es ist eine Kombination aus körperlicher und geistiger Fitness. Ich mache Yoga und Meditation und Bertrand wendet Selbsthypnose bei sich an. Natürlich hat auch die Bodencrew durch das Gesundheitssystem immer ein Auge auf uns.

SolarImpulse 2 wird im Frühjahr 2015 vom Persischen Golf aus nach Indien und China, über den Pazifik nach Amerika und über den Atlantik nach Europa und zurück zum Persischen Golf fliegen. Eine Zwischenlandung in Portugal (Beja) haben die beiden Piloten im Blickfeld. Insgesamt sind zehn Etappen über fünf Monate geplant, in denen sie sich in ihrem Einsitzer abwechseln und über 35.000 Kilometer rund 500 Flugstunden zurücklegen wollen.





JOSE GARRANCHO



JOSE GARRANCHO



JOSE GARRANCHO

ALGARVE | José Garrancho

Arte Xávega. Pescando a partir de terra.

Xávega net. Fishing from the land.

Die Kunst der Treibnetz- fischerei. Fischen vom Strand aus.

Seis horas da manhã. Estacionámos no local ermo onde a ‘companha’ começava a chegar, na zona da Meia-Praia, em Lagos. Atravessámos a linha férrea e as dunas, caminhando resolutamente em direcção à canoa - o ‘calão’ - que adivinhámos, mas não enxergávamos. Íamos assistir, uma vez mais, a uma pescaria com a ancestral arte xávega. Apenas um motor fora de borda e as redes mais leves emprestam modernidade ao processo.

As seis e meia e primeira luz do dia, começaram os preparativos para fazer deslizar o barco até à água, com a ajuda de barrote molhados.

José Bala, um ‘índio da Meia-Praia’, é o mestre e proprietário da arte, que utiliza mais pela tradição e pelo prazer do que pelo reduzido lucro. Embarca com dois tripulantes, deixando uma ponta do cabo na praia. Irá largar a rede na água, as bóias mantendo um lado à superfície e as chumbadas segurando o outro junto ao fundo, formando uma parede em semicírculo. Até que chegue a terra com a outra ponta da arte, a cerca de 80 metros do local de onde partiu, e depois de se ter afastado cerca de 100 metros da praia, irão passar aproximadamente 40 minutos. O resto da ‘companha’ aproveita para comer algo, descansar e conversar.

Finalmente, o barco chega à praia e é retirado da água. As 32 pessoas dividem-se em dois grupos e começam a alar ambos os extremos da arte, trazendo-a para terra com o peixe que se encontra no seu interior. Trabalho árduo, em caminhadas contínuas pela areia, com um arnês a tiracolo, que prendem aos cabos para puxar. Ao mesmo tempo,

Six o'clock in the morning. We parked at the isolated spot where the team were starting to arrive, in the area of Meia-Praia in Lagos. We crossed the railway line and the dunes, heading resolutely towards the boat – known locally as a ‘calão’ – whose location we could guess, but which we couldn’t see. Once again, we were going to watch people fishing using the ancient ‘xávega’ net, similar to a beach seine. Just an outboard motor and lighter nets gave the process a modern touch.

At six thirty and with the first light of day, the preparations began for sliding the boat to the water, with the aid of wet planks.

José Bala, a so-called ‘Indian of Meia-Praia’, is the master and owner of the net, which he uses for reasons of tradition and for the pleasure it gives him, not for profit, which is less. He gets on board with two crew members, leaving one end of the rope on the beach. He will release the net into the water,

Sechs Uhr morgens: wir parken an einem einsamen Ort, wo sich die Mannschaft am Strand der Meia-Praia bei Lagos, langsam einfindet. Wir überqueren eine Bahnlinie und die Dünen, bewegen uns zielstrebig in Richtung eines Ruderbootes – eines Fischerbootes – welches wir zwar erahnen, jedoch nicht wirklich sehen. Es ist die Absicht, der traditionellen Treibnetzfisherei beizuwohnen. Einzig der Außenbordmotor und die leichteren Netze deuten eine kleine Modernisierung an. Um sechs Uhr morgens und mit dem ersten Tageslicht beginnen die Vorbereitungen, um das Boot mit Hilfe von nassen Balken ins Wasser gleiten zu lassen.

José Bala, ein „Indianer der Meia-Praia“, ist der Meister. Er ist auch der Besitzer der Ausrüstung, welche er mehr aus Gründen der Tradition und aus Freude an dieser Methode einsetzt, statt des spärlichen Gewinnes. Er sticht mit zwei Besatzungsmitgliedern in See, wobei eine Ecke des Netzes am Strand verbleibt. Langsam gibt

1	3	1 Amanhecer Dawn Dämmerung	3 Arnês Harness Kabelbaum
2		2 Arreando o ‘calão’ Launching the ‘calão’ Boot zu Wasser lassen	

Portimão, Mexilhoeira Grande, Palmares, Meia-Praia e regresso (43 km, Fiat Panda 4x4): 3,43 kg CO₂

Portimão, Mexilhoeira Grande, Palmares, Meia-Praia and back (43 km, Fiat Panda 4x4): 3,43 kg CO₂

Portimão, Mexilhoeira Grande, Palmares, Meia-Praia und zurück (43km, Fiat Panda 4x4): 3,43kg CO₂



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO



JOSÉ GARRANCHO

4	6	9	10
5	7		11
8			

- 4
As artes
The nets
Die Netze
- 5
Caixas e baldes para o peixe
Boxes and buckets for the fish
Boxen und Eimer für die Fische
- 6 | 7 | 8
Puxando o 'calão'
Landing the 'calão'
Landung der „calão“
- 9
Verificando o peixe
Checking the fish
Ist ein Fisch im Netz?
- 10 | 11
Puxando a xávega
Pulling the net
Ziehen des Netzes



JOSÉ GARRANCHO

vão aproximando as duas filas, fechando o saco. Só vimos um membro com menos de 40 anos; mas havia vários com mais do dobro dessa idade. Duas mulheres, de idade avançada, não faltam à faina e cumprem a sua parte.

Ao fim de uma hora, em que as conversas e as piadas vão fluindo entre a 'companha', as bóias ficam visíveis, sinal de que a rede está a chegar. É neste momento que surge a tensão gerada pela dúvida: que quantidade e qualidades de peixe virão na arte? E é também quando aparecem as gaiotas, à procura do banquete. Quando a pescaria é farta, vê-se a água ferver com o movimento do peixe aprisionado. Se não ferve, o mestre atira duas ou três mãos cheias de areia, para gerar uma reação.

with floats keeping one side on the surface and weights holding the other side close to the bottom, creating a semi-circular wall. It will take about 40 minutes until he reaches land with the other end of the net, some 80 metres from the point where he started, and after having moved about 100 metres off the beach. The rest of the team have a bite to eat, rest and chat.

Finally, the boat returns to the beach and is pulled out of the water. The 32 people divide up into two groups and start to haul in both ends of the net, pulling it to shore with the fish inside it. It is hard work, walking continuously over the sand, with a harness over their shoulders to which they attach the ropes for pulling. At the same time, the two lines of people move closer to each other, closing the bag. We saw only one

er Netz, wobei die Auftriebskörper an der Wasseroberfläche schwimmen und die Bleie im Meer versinken. Er bildet einen Halbkreis. 40 Minuten vergehen für die 100 Meter, die er sich vom Strand entfernt. Schließlich legt er in einer Entfernung von circa 80 m vom Ursprungsort wieder an. Der Rest der Besatzung nutzt die Zeit, um etwas zu essen, sich auszuruhen und um ein Schwätzchen zu halten.

Das Boot wird aus dem Wasser gezogen und auf den Strand zurückgebracht. 32 Teilnehmer teilen sich in zwei Gruppen auf und schleppen gleichzeitig an beiden Enden des Netzes ziehend, die Fische und alles was im Netz zappelt, an Land. Sie stapfen mit einem Riemen, der an den Enden der Netze befestigt ist, über die Schulter gezogen durch den Sand. Es ist eine harte Arbeit. Die beiden Reihen kommen auf



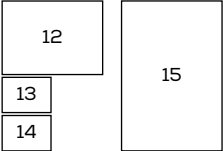
JOSE GARRANCHO



JOSE GARRANCHO



JOSE GARRANCHO



12
Puxando a xávega
Pulling the net
Ziehen des Netzes

13 | 14
Chega a copejada
The fish reach the shore
Der Fisch erreicht den Strand

15
Alimentando as gaivotas
Feeding the seagulls
Fütterung der Möwen



JOSE GARRANCHO



16	18
17	19

16
A copejada
The day's catch
Fang des Tages

17 | 18 | 19
Escolhendo e distribuindo o peixe
Selecting and distributing the fish
Auswahl und Verteilung der Fische

A pesca é isto mesmo: uma incógnita. E a 'companha' é paga em pescado, em função do que se apanha. Uma vez, vêm de mãos cheias; outras, com pouco e, por vezes, de mãos a abanar.

O espectáculo final, maravilhoso, consiste na partilha das cavalas pequenas com as gaivotas, que até as vêm buscar à mão e que lutam entre si pelos peixes maiores.

Como assistir a este espectáculo quase único no Algarve? Depende da meteorologia, mas tentem às terças e sábados. A nascente das bombas de combustível, há uma passagem. Na praia, virem à direita e encontrarão a xávega a cerca de 100 metros.

Mais informações: | Further information:
Mehr Info:

www.youtube.com/watch?v=J7ntDFAF1AE
pt.wikipedia.org/wiki/Xávega
peticaopublica.com/pview.aspx?pi=indiosMP

member under the age of 40; but there were several who were twice this age. Two elderly women were also in the team, doing their bit.

After an hour, with the team chatting and joking, the floats become visible, showing that the net is arriving. It is at this point that there's a bit of tension as people start to wonder how much and what sort of fish will there be in the net? And it's also when the seagulls arrive, looking for a feast. When there are lots of fish, you can see the water boiling with the movement of the imprisoned fish. If it's not boiling, the master throws a couple of handfuls of sand to provoke a reaction.

That's what fishing is like: an unknown. And the team are paid in fish, depending on how much is caught. Sometimes they leave with their hands full; on other occasions they have just a little and sometimes go away empty-handed.

The final, marvellous spectacle is sharing the little mackerel with the seagulls, which come to pick them from people's hands and fight amongst themselves for the biggest fish.

How to watch this spectacle which is almost unique in the Algarve? It depends on the weather, but try on Tuesdays and Saturdays. To the east of the petrol station there's a passage. On the beach, turn to the right and you'll find the 'xávega' net about 100 metres away.

einander zu, damit sich der Sack schließt. Nur eine Person ist weniger als 40 Jahre alt. Jedoch gibt es viele, die doppelt so alt sind. Auch zwei Frauen in fortgeschrittenem Alter scheuen keine Strapazen und tragen ihren Teil bei.

Nach einer Stunde und unendlich vielen witzigen Geschichten, die zwischen allen Teilnehmern hin und herfliegen, werden die Auftriebskörper sichtbar, ein Zeichen, dass das Netz ankommt. Es ist der Moment der Spannung: Wie gut und wie zahlreich ist wohl der heutige Fang? Auch die Möwen bekommen Wind von einem möglichen Bankett. Ist der Fischfang reich, sieht man das Wasser durch die Bewegungen der gefangenen Fische sprudeln. Brodelnd das Wasser nicht, wirft der Meister zwei oder drei Hand voll Sand, um eine Reaktion hervorzurufen.

Hier sehen wir das traditionelle Gesicht der Fischerei: das Unbekannte. Die Teilnehmer werden in Naturalien bezahlt. Mal kehren sie mit leeren, mal mit vollen Händen heim. Das fantastische Finale endet im Teilen der kleinen Makrelen mit den Möwen, die diese sogar aus der Hand fressen. Über die größten Fische streiten sie.

Kann man diesem an der Algarve beinahe einzigartigem Schauspiel beiwohnen? Ja, aber das ist wetterabhängig. Versuchen Sie es dienstags und samstags. Östlich der Tankstelle gibt es einen Bahnübergang. Am Strand angekommen, biegen Sie nach rechts und finden das Fischerboot in circa 100 m Entfernung.

Como chegar: Usar como referência as bombas de gasolina da Meia-Praia. Atravessar a linha férrea e as dunas e virar à direita.

How to get there: Use the Meia-Praia petrol station as a landmark. Cross the railway line and the dunes and turn right.

Anfahrt: Verwenden Sie als Referenz die Tankstelle von Meia Praia. Überqueren Sie die Bahnlinie und die Dünen und biegen Sie rechts ab.



dop ...

... marca a diferença

... apresenta novas soluções

... oferece flexibilidade total

dop ...

... standing out

... with new solutions

... and total flexibility

+ soluções
para as suas ideias!

+ solutions
for your ideas

since 2005
gráfica digital

since 2012
fine art & photo

since 2013
publicações

DOP - Digital Offset Print Lda
Centro Emp. e Ind. de Loulé,
Zona Poente, 17A, 8100-285 Loulé

t. +351 289 422 686
tlm. +351 911 911 996
e. info@dop.pt | w. www.dop.pt

gps. 37° 07' 34" N - 8° 02' 38" W



Dr. António Pires de Lima & Eng. António Manuel Patrício Comprido

PORTUGAL | Uwe Heitkamp

O Senhor Ministro.

“ Não é todos os dias que encontramos o Senhor Ministro se não estivermos na capital, e, mesmo assim, também não é todos os dias que o próprio Senhor Ministro lá está. Ele viaja com frequência pelo país, por vezes até pelo estrangeiro. Por volta do meio-dia ele era aguardado para um almoço com os empresários das Câmaras de Comércio e Indústria portuguesa e estrangeira. Pagou-se cinquenta euros de entrada, mais o IVA, e aguardou-se com satisfação a chegada do Senhor Ministro. Às vezes esperamos a vida inteira por algo, muitas vezes sem sabermos porquê, quase sempre sem nenhum motivo aparente. Esperar faz tanto parte de Portugal quanto o sol. Passou a uma hora, e depois o quarto de hora ‘da praxe’, e, a certa altura, uma limusina preta pára à entrada do grande hotel. Um porteiro abre a porta e o Senhor Ministro desce, aperta algumas mãos, dá

The Minister.

“ *It's not every day that you meet the Minister, if you don't live in the capital yourself, and even if you do, the Minister himself doesn't spend every day in the capital. He often travels around the country, sometimes even abroad. Around midday he was expected at a lunch with the businesspeople of the Portuguese and Foreign Chambers of Industry and Commerce. You paid fifty euros for admission, plus VAT, and then were happy to wait for the Minister. Sometimes you wait your whole life for something, often you don't know why, almost always without an obvious reason. Waiting is as much part of Portugal as the sun. An hour passed, and then an extra quarter of an hour, and then at some stage a black limousine drew up at the doorway of the big hotel. A doorman opened the door, the Minister*

Uwe Heitkamp (54) vive há 25 anos em Portugal como jornalista, realizador e autor. Vive da agricultura biológica, da produção e venda de energia solar e é apaixonado por caminhadas. Para a curta história “O Senhor Ministro”, viajou de Monchique para Lisboa e regressou, emitindo 4,49 kg de CO₂ de Alfa Pendular e 3,93 kg de CO₂ de Intercidades, bem como 13,2 kg de CO₂ nas viagens no seu próprio automóvel de/para a estação e de táxi. (Total: 21,62 kg CO₂).

Uwe Heitkamp (54) has been living in Portugal as a journalist, filmmaker and author for twenty-five years. He earns his living from ecological agriculture, producing and selling solar power, and is passionate about walking. For the short story “The Minister”, he travelled from Monchique to Lisbon and back, emitting 4,49 kg CO₂ on the Alfa Pendular train and 3,93 kg CO₂ on the Intercidades in the process, as well as 13,2 kg CO₂ on the trips to and from the stations in his own car and by taxi. (Total: 21,62 kg CO₂).

Der Herr Minister.

“ Man trifft nicht jeden Tag den Herrn Minister, wenn man nicht selbst in der Hauptstadt weilt und selbst dann weilt der Herr Minister nicht jeden Tag selbst in der Hauptstadt. Oft reist er durch das Land, manchmal sogar bis ins Ausland. Gegen Mittag wurde er erwartet, zu einem Mittagessen der Unternehmer der portugiesisch-ausländischen Industrie- und Handelskammern. Man zahlte fünfzig Euro Eintritt und die Mehrwertsteuer oben drauf und wartete gern auf den Herrn Minister. Manchmal wartet man ein ganzes Leben auf irgendwas, oft weiß man nicht warum, fast immer ohne ersichtlichen Grund. *Warten* gehört wie die Sonne zu Portugal. Ein Uhr passierte und auch das akademische Viertelstündchen und dann irgendwann fuhr eine schwarze Limousine am Portal des großen Hotels vor. Ein Türsteher öffnete und der Herr Minister stieg aus, schüttelte ein

Uwe Heitkamp (54) lebt seit 25 Jahren in Portugal als Journalist, Filmemacher und Buchautor. Er lebt von ökologischer Landwirtschaft, der Produktion und dem Verkauf von Solarstrom und wandert für sein Leben gern. Für die Kurzgeschichte „Der Herr Minister“ reiste er von Monchique nach Lissabon und zurück und emittierte dabei 4,49 kg CO₂ mit dem AP und 3,93 kg CO₂ mit dem IC, sowie 13,2 kg CO₂ Zubringerfahrten mit dem eigenen Kfz und dem Taxi. (Total: 21,62 kg CO₂).

uma palmadinha nos ombros de alguns cavalheiros, abraça alguns colegas de partido e faz um sorriso forçado. Já aparentava estar um pouco cansado, vinha de uma inauguração e queria partir para a próxima, após o almoço. Transpirava um pouco, e o fato e a gravata não estavam bem ajustados. Homem com uma agenda muito preenchida, assim que passou pela porta o jornalista parou-o com um microfone. “Senhor Ministro, permite-me uma pergunta rápida?” O Senhor Ministro, apressado, anuiu. “Qual a importância concreta do conceito de sustentabilidade na sua política?”

A questão não foi oportuna para o Senhor Ministro. “O que quer dizer com sustentabilidade?”, perguntou, devolvendo a questão. “Sustentabilidade na política ambiental, financeira ou social? Na verdade, toda a nossa política do último ano é sustentável.” “Por favor, dê um exemplo para os nossos leitores”, pediu o jornalista. “Agora não, agora queremos ir e, antes de mais nada, comer alguma coisa”, disse o Senhor Ministro. E então, depois das entradas, começou a sua palestra sobre aquele último ano em que foi nomeado ministro. Ao mesmo tempo, o jornalista engasgava-se com um pequeno pedaço de bacalhau com couve amarga. O chef do hotel deve ter tido uma premonição sobre a importância da sua criação: em cada porção, adicionou uma pitada da real situação do país. Só assim se pode explicar o estranho sabor do prato principal, submerso nos números mesquinhos e disfarçados do crescimento da economia portuguesa, que o Senhor Ministro reportava. Fechou o seu discurso com as palavras “Vamos fazer de Portugal um país amigo do investimento”.

Na família do jornalista, a ‘Sexta-feira informal’ começava sempre na Segunda-feira.

got out, shook a few hands, patted a few gentlemen on the shoulder, embraced a few members of his political party, and gave a forced smile. He already looked a bit tired, had come from one official opening and wanted to get to the next, after the meal. He was sweating a little, and his suit and tie were not a good fit. A man with a packed schedule: no sooner had he walked through the door than the journalist stopped him with a microphone. Minister, will you allow me to ask a quick question? The Minister, who was in a rush, did so. What is the specific value of the concept of sustainability in your policy?

The question was not really opportune for the Minister. What do you mean by sustainability? he asked, returning the question. Sustainability in environmental, financial or social policy? Actually, the whole of our last year's policy is sustainable. Please give our readers an example, the journalist asked. Not now, now we want to go and have something to eat first of all, the Minister said. And so, after the starter, he began his talk about that last year, when he was appointed Minister. At the same time, the journalist was choking on a little bit of salt-cod with bitter-tasting cabbage. The hotel chef must have had a premonition about the importance of his creation. To every helping, he added a dash of the true expression of the country's situation. That was the only explanation for the strange taste of the main course, which was lost in the petty, dressed-up figures of Portuguese economic growth, about which the Minister was reporting. He closed his speech with the words “Let us make Portugal into an investment-friendly country.”

paar Hände, klopfte einigen Herren auf die Schultern, umarmte ein paar Parteifreunde und lächelte gequält. Etwas müde sah er bereits aus, kam von einer Einweihung und wollte zur nächsten, nach dem Essen. Er schwitzte ein wenig und Anzug und Krawatte saßen schlecht. Ein Getriebener ging durch die Tür und der Journalist stoppte ihn mit einem Mikrofon. Herr Minister, erlauben sie eine kurze Frage? Der eilige Minister erlaubte. Welchen konkreten Wert hat das Konzept der Nachhaltigkeit in ihrer Politik?

Dem Herrn Minister kam die Frage nicht wirklich gelegen. Was meinen sie mit Nachhaltigkeit, gab er die Frage zurück? Nachhaltigkeit in der Umwelt-, in der Finanz- oder in der Sozialpolitik? Eigentlich ist doch unsere gesamte Politik des letzten Jahres nachhaltig. Geben sie unseren Lesern ein Beispiel, bat der Journalist. Jetzt nicht, jetzt wollen wir doch erst einmal essen gehen, sagte der Herr Minister. So begann er nach der Vorspeise mit seinem Vortrag über jenes letzte Jahr, in dem der Herr zum Minister ernannt wurde. Zur gleichen Zeit würgte der Journalist an einem kleinen Stückchen Stockfisch mit bitterem Kohl. Der Koch des Hotels hatte vermutlich eine Vorahnung von der Wichtigkeit seiner Kreation gehabt. In jede Portion legte er einen Schuss wahren Ausdrucks der Situation des Landes. Nur so verstand sich der seltsame Geschmack der Hauptspeise, die in den kleinlichen und geschönten Zahlen des portugiesischen Wirtschaftswachstums unterging, das der Herr Minister referierte. Er schloss seine Rede mit den Worten Machen wir unser Land zu einem Platz für Freunde, die investieren wollen.

Der Casual Friday begann in der Familie des Journalisten immer bereits am Montag. Die

“ Um porteiro abre a porta e o Senhor Ministro desce, aperta algumas mãos, dá uma palmadinha nos ombros de alguns cavalheiros, abraça alguns colegas de partido e faz um sorriso forçado.

A doorman opened the door, the Minister got out, shook a few hands, patted a few gentlemen on the shoulder, embraced a few members of his political party, and gave a forced smile.

Ein Türsteher öffnete und der Herr Minister stieg aus, schüttelte ein paar Hände, klopfte einigen Herren auf die Schultern, umarmte ein paar Parteifreunde und lächelte gequält.



66

Homem com uma agenda muito preenchida, assim que passou pela porta o jornalista parou-o com um microfone. “Senhor Ministro, permite-me uma pergunta rápida?” O Senhor Ministro, apressado, anuiu.

A man with a packed schedule: no sooner had he walked through the door than the journalist stopped him with a microphone. Minister, will you allow me to ask a quick question? The Minister, who was in a rush, did so.

Ein Getriebener ging durch die Tür und der Journalist stoppte ihn mit einem Mikrofon. Herr Minister, erlauben sie eine kurze Frage? Der eilige Minister erlaubte.



Em contrapartida, o código de vestuário daqueles que, erradamente, se julgavam a elite do país, tinha mais em comum com uma cena fúnebre de um filme do velho realizador Manoel de Oliveira. E assim o jornalista explicou porque não pôde comparecer de fato e gravata no almoço. “Os portugueses são um povo com capacidade de sofrimento”, comentou um empresário sentado ao seu lado, e que conhecia bem a economia oligárquica de Portugal. Há 50 anos que ele assistia a este circo. Também o jornalista tinha um pequeno aniversário a celebrar. Há um quarto de século que tinha a honra de conhecer directamente políticos portugueses. Às vezes falava com eles, mas preferia observá-los a uma distância próxima, como numa visita a Sete Rios. Tentava descobrir a causa e o que os levou a tornarem-se alfas na gaiola política; o que os motivava a chegar ao centro do poder? E o que faziam então? Pelo caminho, também se questionou sobre o que qualificava o administrador de uma cervejeira para se tornar Ministro da Economia?

A atitude profissional, económica e política do Senhor Ministro denuncia o seu histórico académico. Fez um doutoramento na Universidade de Navarra, da Opus Dei Católica Espanhola. Posteriormente, foi durante anos gestor de uma conhecida empresa cervejeira. A política do seu governo é marcada por cortes nos serviços públicos, aumento de impostos, venda de empresas estatais, por tornar mais barato o trabalho e diminuir a protecção contra os despedimentos, e pelas horrendas portagens nas autoestradas, sem equivalente na Europa. Os trabalhadores ainda empregados tiveram que aceitar a perda de quatro dias de férias e trabalhar mais 30 minutos por dia sem um aumento no salário. Os empresários foram estrangulados ao limi-

In the journalist’s family, Casual Friday always started on a Monday. In contrast, the dress code of those who wrongly thought of themselves as the country’s elite had more in common with a funeral scene from a film by the old director Manoel de Oliveira. So, the journalist explained why he was unable to appear at the lunch in a suit and tie. The Portuguese are a people with a capacity for suffering, commented a businessman sitting beside him, who was very familiar with Portugal’s oligarchic economy. He had now been watching this circus for fifty years. The journalist too had a little anniversary to celebrate. For a quarter of a century, he had had the honour of getting to know Portuguese politicians at first hand. Sometimes he talked to them, but he preferred to observe them from a near distance, like on a visit to the zoo in Sete Rios. He tried to find out what exactly caused and drove them to become alpha males in the political cage; what motivated them to reach the heart of power? And what did they do then? In the process, he also wondered what it was that qualified a beer brewer to become Minister of the Economy?

The Minister’s professional, economic and political mind-set betrays his academic background. He took a doctorate at the Spanish Catholic Opus Dei University of Navarra. After that, he managed a well-known brewery for many years. His government’s policy was marked by spending cuts in the public service, by tax increases, selling off state-owned companies, making labour cheaper and relaxing the laws protecting workers against dismissal, and by horrendous tolls on motorways, unparalleled in Europe. Workers who still had a job had to accept the loss of four days’ holiday and

Kleiderordnung derjenigen, die sich fälschlicherweise für die Elite des Landes hielten, hatte hingegen viel gemein mit einer Beerdigungsszene aus einem Film des alten *Manoel de Oliveira*. So erklärte der Journalist, warum er nicht in Anzug und Krawatte zum Mittagessen erscheinen konnte. *Die Portugiesen sind ein leidensfähiges Volk*, kommentierte ein neben ihm sitzender Unternehmer, der die oligarche Wirtschaft Portugals gut kannte. Seit 50 Jahren schaue er sich diesen Zirkus bereits an. Auch der Journalist hatte ein kleines Jubiläum zu feiern. Ein Vierteljahrhundert hatte er die Ehre, portugiesische Politiker aus nächster Nähe kennenzulernen. Manchmal sprach er mit ihnen, aber lieber betrachtete er sie aus der nahen Distanz, wie bei einem Besuch in *Sete Rios*. Er versuchte herauszubekommen, was genau sie steuerte und trieb, *Alfatier* im politischen Käfig zu werden; was sie motivierte, ins Zentrum der Macht zu gelangen? Und was machten sie dann? Dabei stellte er sich auch die Frage, was einen Bierbrauer zum Wirtschaftsminister qualifizierte?

Die berufliche, wirtschaftliche und politische Geisteshaltung des Herrn Ministers verrät sein Studium. Er machte einen Doktor an der spanisch-katholischen *Opus Dei* Universität von Navarra. Danach leitete er über Jahre eine bekannte Brauerei. Die Politik seiner Regierung war geprägt von Ausgabenkürzungen im öffentlichen Dienst, von Steuererhöhungen, Verkauf von Staatsfirmen, Verbilligung von Arbeit und Lockerung des Kündigungsschutzes und von horrenden Mautgebühren auf Autobahnen, die in Europa ihresgleichen suchten. Arbeiter, die noch einen Job hatten, mussten hinnehmen, dass ihnen vier Urlaubstage gestrichen wurden und arbeiteten ohne Lohnausgleich täglich 30 Minuten länger. Unternehmer wurden von der Bürokratie mit

te da viabilidade pela burocracia, com cada vez mais directivas. Num país em que 16 por cento das pessoas em idade activa estavam desempregadas, esta política conduziu inicialmente a uma estrada de sentido único, que muitos entendiam, cada vez mais, como um beco sem saída. Dezenas de milhar de jovens portugueses com habilitações deixaram o país, porque quase um em cada três estava desempregado. O número de pessoas a passar fome aumentou, e o próximo Verão com incêndios florestais causados pelas condições climáticas estava para chegar. Preferiu não colocar nenhuma questão sobre corrupção.

Mas o jornalista levantou a mão novamente. Estruturou os seus pensamentos em algumas perguntas. “O que acha o Senhor Ministro da ideia de se acoplar o poder da economia à satisfação dos seus cidadãos? Como propõe fortalecer a economia de Portugal, tornando-a menos dependente dos combustíveis fósseis? Como perspectiva o futuro, se, por uma vez, não nos focarmos em cortes na despesa e aumento de impostos?” Mas a agenda do Senhor Ministro estava demasiado preenchida para responder a estas questões. Além disso, o seu assessor informou o jornalista que as palavras do Senhor Ministro não deveriam ser publicadas. Numa altura em que dinheiro e tempo significavam tudo e nada, e em que não havia o suficiente de nenhum deles, cada governo assumia apenas os fardos dos seus antecessores com uma perspectiva retrógrada. Mas num mundo onde não havia lugar para as visões criativas e orientadas para o futuro, com conceitos e tecnologias para um país sustentável e melhor equipado, também os media apenas se interessavam em retornar o país aos mercados financeiros.

66

A atitude profissional, económica e política do Senhor Ministro denuncia o seu histórico académico.

worked 30 minutes extra every day without an increase in salary. Businesspeople were strangled to the edge of viability by bureaucracy with new directives. In a country where 16 percent of people of working age were unemployed, this policy led firstly into a one-way street that many people increasingly saw as a cul-de-sac. Portugal’s well-educated young people left the country in their tens of thousands, because almost one in three were unemployed. The number of people going hungry rose, and the next summer with climate-induced forest fires was around the corner. He preferred not to ask any questions about corruption. But the journalist raised his hand once more. He arranged his thoughts into a few questions. Minister, what do you think of the idea of linking the power of the economy to the contentment of its citizens? How do you propose to strengthen Portugal’s economy by making it less dependent on fossil fuels? What prospects do you see for the future, if for once we overlook spending cuts and tax increases? But the Minister’s diary was much too full for the answers to these questions. In addition, the Minister’s assistant informed the journalist that the Minister’s words should not be published. At a time when money and time meant everything and nothing, and there was not enough of either, every government only took on the burdens of its predecessor with a backward-looking point of view. But in a world where there was still no room for creative, forward-looking visions with concepts and technologies for a sustainable, better-equipped country, even the media were only interested in returning the country to the financial markets.

66

The Minister’s professional, economic and political mind-set betrays his academic background.

immer neuen Direktiven bis an die Grenzen der Lebensfähigkeit stranguliert. In einem Land, in dem 16 Prozent aller Erwerbstätigen arbeitslos waren, führte diese Politik zuerst in eine Einbahnstraße, die viele Menschen immer mehr als Sackgasse wahrnahmen. Portugals gut ausgebildete Jugend verließ zu zehntausenden das Land, weil fast jeder Dritte arbeitslos war. Die Zahl der Hungernden stieg und der nächste Sommer mit seinen klimatisch bedingten Waldbränden stand vor der Tür. Über die Korruption wollte er lieber keine Fragen stellen. Aber der Journalist hob noch einmal seinen Arm. Er ordnete seine Gedanken zu einigen Fragen. *Herr Minister, was halten sie davon, die Kraft der Wirtschaft an die Zufriedenheit seiner Bürger zu koppeln? Wie gedenken sie die Wirtschaftskraft Portugals dadurch zu stärken, das sie das Land unabhängiger von fossilen Rohstoffen machen? Wenn sie in die Zukunft blicken, welche Perspektive haben sie, wenn wir einmal vom Ausgaben sparen und Steuern erhöhen absehen?* Doch der Terminkalender des Herrn Ministers war für die Antworten auf diese Fragen viel zu eng. Auch ließ der Referent des Ministers dem Journalisten ausrichten, dass die Worte des Herrn Ministers nicht veröffentlicht werden sollten. In einer Epoche in der Geld und Zeit alles und nichts bedeutete und weder vom einen noch vom anderen genug vorhanden war, übernahm jede Regierung nur die Lasten ihrer Vorgänger mit rückwärtsgewandter Perspektive. In einer Welt aber, in der kreative zukunftsweisende Visionen mit Konzepten und Technologien für ein nachhaltiges, besser aufgestelltes Land noch keinen Platz hatten, interessierte auch die Medien nur die Rückkehr des Landes an die Finanzmärkte.

66

Die berufliche, wirtschaftliche und politische Geisteshaltung des Herrn Ministers verrät sein Studium.

immer neuen Direktiven bis an die Grenzen der Lebensfähigkeit stranguliert. In einem Land, in dem 16 Prozent aller Erwerbstätigen arbeitslos waren, führte diese Politik zuerst in eine Einbahnstraße, die viele Menschen immer mehr als Sackgasse wahrnahmen. Portugals gut ausgebildete Jugend verließ zu zehntausenden das Land, weil fast jeder Dritte arbeitslos war. Die Zahl der Hungernden stieg und der nächste Sommer mit seinen klimatisch bedingten Waldbränden stand vor der Tür. Über die Korruption wollte er lieber keine Fragen stellen. Aber der Journalist hob noch einmal seinen Arm. Er ordnete seine Gedanken zu einigen Fragen. *Herr Minister, was halten sie davon, die Kraft der Wirtschaft an die Zufriedenheit seiner Bürger zu koppeln? Wie gedenken sie die Wirtschaftskraft Portugals dadurch zu stärken, das sie das Land unabhängiger von fossilen Rohstoffen machen? Wenn sie in die Zukunft blicken, welche Perspektive haben sie, wenn wir einmal vom Ausgaben sparen und Steuern erhöhen absehen?* Doch der Terminkalender des Herrn Ministers war für die Antworten auf diese Fragen viel zu eng. Auch ließ der Referent des Ministers dem Journalisten ausrichten, dass die Worte des Herrn Ministers nicht veröffentlicht werden sollten. In einer Epoche in der Geld und Zeit alles und nichts bedeutete und weder vom einen noch vom anderen genug vorhanden war, übernahm jede Regierung nur die Lasten ihrer Vorgänger mit rückwärtsgewandter Perspektive. In einer Welt aber, in der kreative zukunftsweisende Visionen mit Konzepten und Technologien für ein nachhaltiges, besser aufgestelltes Land noch keinen Platz hatten, interessierte auch die Medien nur die Rückkehr des Landes an die Finanzmärkte.

DESDE | SINCE | SEIT 1996



MEDAL

SEGUROS | INSURANCE | VERSICHERUNGEN

um nome em que pode confiar!
a name you can trust!
ein Name dem Sie vertrauen können!

info@medal.pt - www.medal.pt
Medal - Gestão e Mediação de Seguros, Lda.



SEDE | HEADOFFICE | HAUPTSTZT:
R. Dr. Teófilo Braga, 9A-1º
Apartado 948, 8501-919 Portimão
TEL.: 282 430 800

DELEGACÃO | BRANCH | ZWEIFÜRD:
Av.º José dos Santos Farias,
Lt. 83, R/C Dto., 8135-167 Almancil
TEL. 289 351 000

PUB



CAMINHADAS ECO

Seja em expedições ao abutre-do-egipto, ou com os cavalos garranos da Reserva Natural da **Faia Brava**, na Foz do Côa, seja no mergulho com os peixes-limpadores na Ribeira de Foupana na longa rota pedestre da **Via Algarviana**, ou nas muitas caminhantes emocionantes na **Serra de Monchique** ou na **Costa Vicentina**: Todas as caminhadas **ECO123** incluem experiências emocionantes e apaixonantes observações de animais, assim como aventura e uma oportunidade de se regenerar, jogo, desporto e diversão em pequenos grupos com pessoas simpáticas. Quase todas as caminhadas podem ser reservadas também individualmente na data desejada. Teremos todo o gosto em apresentar-lhe uma proposta.

As caminhadas com a **ECO123** e a **ACaminPor - Associação de Caminhadas em Portugal** (Monchique/Faro), têm sempre algo a ver com o prazer e a tradição, alimentação típica saudável, sensações únicas de belas paisagens de montanha e da costa.

ECO WALKS

*Whether on expeditions to see Egyptian vultures or with the wild ‘Garrano’ horses in the Rio Côa’s **Faia Brava** nature reserve, or when bathing with cleaner fish in the ‘Ribeira da Foupana’ on the long distance trek of the **Via Algarviana**, or on many other interesting hikes in the **Monchique Mountains** or on the **West Coast of Portugal**: all **ECO123** treks involve exciting experiences and opportunities to observe interesting animals, as well as adventure and relaxation, encounters, play, sport and fun in small groups with nice people. Almost all the walks can be booked on an individual basis at a time to suit you. We will be happy to prepare an offer for you.*

*Walking holidays with **ECO123** and the **Portuguese Walking Association (ACaminPor)**; Monchique/Faro) always involve enjoyment and tradition, healthy eating of local specialities and the unique sensations of beautiful mountain and coastal scenery.*

ECO WANDERUNGEN

Ob bei Expeditionen zu den Ägyptischen Geiern oder mit den *Garrano*-Wildpferden im Naturreservat **Faia Brava** des Rio Côa, ob beim Schnorcheln mit Putzfishen im *Ribeira da Foupana* auf der Weitwanderung der **Via Algarviana** oder auf vielen anderen spannenden Wanderungen in den **Monchique-Mountains** oder an der **Portugiesischen Westküste**: Bei allen **ECO123**-Wanderreisen gehören aufregende Erlebnisse und spannende Tierbeobachtungen genauso dazu wie Abenteuer und Erholung, Begegnung, Spiel, Sport und Spaß in kleinen Gruppen mit netten Leuten. Fast alle Wanderungen können Sie auch als Individualwanderung zu Ihrem Wunschtermin buchen. Wir erstellen Ihnen gern ein Angebot.

Wanderreisen mit **ECO123** und dem **Portugiesischen Wanderverein e.V (ACaminPor)**; Monchique/Faro) haben auch immer etwas mit Genuss und Tradition zu tun, landestypische gesunde Ernährung, einzigartige Gefühle schöner Berg- und Küstenlandschaften.

Organização
Organization
Organisation

eco123

ACaminPor

CAMINHADAS NA SERRA

Caminhadas semanais na **Serra de Monchique** entre **11 de Outubro** e **21 de Março**

Chegada - Sábado (**J**)
Transfer de Faro
para as Caldas de Monchique

Chegada e descanso - Domingo (**P**)
Hotel Central, Caldas de Monchique

Passeio pela Picota - Segunda (**P | A | J**)
A caminhada leva-nos até ao segundo ponto mais alto da Serra de Monchique, através da mais antiga floresta de sobreiros, até chegar a Monchique, **15 km**.

Passeio pela Fóia - Terça (**P | A | J**)
Caminhada circular desde Monchique à encosta norte da Fóia (902 metros) e à Cascata de Barbelote, **30 km**.

Fonte Santa - Quarta (**P | A | J**)
Caminhada desde as Caldas até às fontes de águas termais da Fornalha e regresso, **16 km**.

Passeio do Medronho - Quinta (**P | A | J**)
Caminhada a partir das Caldas até uma destilaria de medronho (inclui uma prova de medronho) e regresso, **18 km**.

Passeio do Lagar - Sexta (**P | A | J**)
Caminhada desde as Caldas até ao lagar de azeite de Pardieiros. Inclui uma visita ao mesmo e explicações sobre como é produzido o azeite virgem, **21 km**.

Partida - Sábado (**P**)
Transfer das Caldas de Monchique para Faro

(**P**=Pequeno-almoço, **A**= Almoço, **J**=Jantar)

Estão disponíveis mais informações em

www.eco123.info



MOUNTAIN WALKS

Week-long **Monchique Mountain** walks from **11th October** to **21st March**

Arrival - Saturday (**D**)
Transfer from Faro
to Caldas de Monchique.

Arrival and relaxation - Sunday (**B**)
Hotel Central, Caldas de Monchique

Picota Tour - Monday (**B | L | D**)
*The walk takes you to the second highest peak in the Monchique Mountains and through the oldest cork oak forest to Monchique, **15 km**.*

Fóia Tour - Tuesday (**B | L | D**)
*The round walk goes from Monchique along the northern side of Fóia (902m) to the waterfalls of Barbelote, **30 km**.*

Fonte Santa - Wednesday (**B | L | D**)
*The walk goes from Caldas to the warm springs of Fornalha and back, **18 km**.*

Medronho Tour - Thursday (**B | L | D**)
*The walk goes from Caldas to a medronho distillery for a brandy tasting and back, **18 km**.*

Mill Tour - Friday (**B | L | D**)
*The walk goes from Caldas to the olive oil mill in Pardieiros with a viewing and explanation about how local olive oil is produced, **21 km**.*

Departure - Saturday (**B**)
Transfer from Caldas de Monchique to Faro.

(**B**=Breakfast, **L**= Lunch, **D**=Dinner)

You can find more information at

www.via-algarviana.com



BERGWANDERUNGEN

Wochenwanderungen **Monchique Mountains** ab **11. Oktober** bis **21. März**

Anreise - Samstag (**A**)
Transfer von Faro
nach Caldas de Monchique

Ankommen und Ausspannen - Sonntag (**F**)
Hotel Central, Caldas de Monchique

Picota Tour - Montag (**F | M | A**)
Die Wanderung führt zum zweithöchsten Gipfel des Monchique-Gebirges und durch den ältesten Korkeichenwald nach Monchique, **15 km**.

Fóia Tour - Dienstag (**F | M | A**)
Die Rundwanderung führt von Monchique an der Nordseite des Fóia (902m) vorbei zu den Wasserfällen von Barbelote, **30 km**.

Fonte Santa - Mittwoch (**F | M | A**)
Die Wanderung führt von Caldas an die warmen Quellen von Fornalha und zurück, **16 km**.

Medronho Tour - Donnerstag (**F | M | A**)
Die Wanderung führt von Caldas in eine Medronho-Destille zur Schnapsprobe und zurück, **18 km**.

Mühlen-Tour - Freitag (**F | M | A**)
Die Wanderung führt von Caldas zur Olivenölmühle von Pardieiros mit Besichtigung und Erklärung, wie natives Olivenöl hergestellt wird, **21 km**.

Abreise - Samstag (**F**)
Transfer von Caldas de Monchique nach Faro.

(**F**=Frühstück, **M**= Mittagessen, **A**=Abendessen)

Mehr Informationen erhalten Sie unter

www.via-lusa.com



GRUPOS ESPECIAIS

- Quer recompensar os seus colaboradores com uma caminhada única e de grande valor com nível ECO, reforçar o seu espírito de equipa, ou estabelecer uma ligação entre si e os seus melhores clientes com uma viagem inesquecível?
- Nas nossas caminhadas especiais em Portugal, procuramos criar encontros fascinantes, experiências de natureza únicas, desafios desportivos e apogeus culturais e gastronómicos ao seu gosto.

- Temos para oferecer caminhadas ECO personalizadas para pequenos grupos até doze participantes. Teremos todo o gosto em apresentar-lhe uma proposta.

SPECIAL GROUPS

- Would you like to reward your staff with a unique, high quality walk of an eco standard, enhance team cohesion or bond your top customers to you with an unforgettable journey?*
- On our special walks in Portugal, we ensure that there are fascinating encounters, unique experiences in nature, sporting challenges and cultural and culinary highlights to suit your own preferences.*

- We offer customised eco walks for small groups of up to 12 participants. We will be happy to draw up a personal proposal for you.*

SPEZIALGRUPPEN

- Sie möchten Ihre Mitarbeiter mit einer einzigartigen und hochwertigen Wanderung auf ECO-Niveau belohnen, den Team-Zusammenhalt stärken oder Ihre Top-Kunden mit einer unvergesslichen Reise an Sie binden?
- Auf unseren Spezialwanderungen in Portugal sorgen wir für faszinierende Begegnungen, einzigartige Naturerlebnisse, sportliche Herausforderungen und kulturelle und kulinarische Höhepunkte ganz nach Ihrem Geschmack.

- Wir bieten maßgeschneiderte ECO-Wanderungen für kleine Gruppen bis zwölf TeilnehmerInnen. Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot.



Rob Hopkins

PORTUGAL | Uwe Heitkamp

Não só em Portugal...

...mas também no mundo inteiro, cada vez mais pessoas se questionam sobre como os humanos podem viver de modo mais sustentável. Ana Nunes e Carlos Abafa, de Monchique, são duas dessas pessoas.

“Economia e Ecologia seguem caminhos separados. Isso não pode continuar no futuro”, dizem. A sua questão baseia-se na crítica ao conceito social da industrialização e do descartável em que vivemos, à vida num sentido único com montanhas de lixo que crescem sem parar, à exploração desenfreada dos recursos naturais do nosso planeta, à criação intensiva e industrial de animais, às monoculturas das florestas de eucaliptos, à dependência de combustíveis fósseis...

Esta percepção mais aprofundada, combinada com a busca de um plano alternativo para viverem de modo mais sustentável e a sua aplicação prática, chamou a atenção de ambos para o ‘Movimento de Transição’. Num contexto em que os recursos fósseis, como o petróleo, o carvão e a madeira, são cada vez mais escassos e dispendiosos, diminui o espaço de manobra ecológico em que a vida humana se pode desenvolver devido às condições climáticas extremas resultantes do efeito-estufa no planeta⁽¹⁾. O que fazer, então?

O NEGÓCIO DO COSTUME?
Não se passaram ainda seis anos desde o colapso do sistema financeiro internacional, em Setembro de 2008, e menos de três anos desde a crise da dívida europeia do ano 2011. E o que aprendemos com isso? Que o sistema económico baseado no crescimento contínuo está a arrasar com o planeta Terra. “Existe

Not only in Portugal...

...but all over the world, more and more people are asking themselves how humans could live their lives more sustainably. Ana Nunes and Carlos Abafa from Monchique are two of them.

“Economy and ecology follow separate paths – it cannot continue like that in the future,” they say. Their question is based on a critique of the concept of the industrialised, throwaway society we currently live in, of life in a one-way street with endlessly growing mountains of rubbish, unrestricted exploitation of our planet’s natural resources, industrial intensive livestock farming, the monocultures of eucalyptus forests and dependence on fossil fuels...

Their increased awareness, combined with the search for an alternative blueprint for living more sustainably and its implementation in practice, brought the Transition Movement to their attention. Against the backdrop of shorter supplies and increasing costs of fossil fuels such as crude oil, gas, coal and wood, there is less ecological room for manoeuvre for human life in the more extreme weather conditions created by the Earth’s greenhouse effect⁽¹⁾. So, what is to be done?

BUSINESS AS USUAL?
It is less than six years since the international financial system collapsed in September 2008, and less than three years since the European debt crisis of 2011. And what have we learnt from these events? That our growth-based economic system is tearing Planet Earth apart. “There is an alternative,” says 46-year-old Rob Hopkins, a PhD in empirical social research and co-founder of the Transition Movement in an interview with

Nicht nur in Portugal...

...sondern weltweit stellen sich immer mehr Menschen die Frage, wie das menschliche Leben nachhaltiger gelebt werden könnte. Ana Nunes und Carlos Abafa aus Monchique sind zwei von ihnen.

„Ökonomie und Ökologie gehen getrennte Wege. Das kann morgen nicht so weitergehen“, sagen sie. Ihre Frage basiert auf der Kritik am aktuell gelebten Konzept unserer Industrie- und Wegwerfgesellschaft, des Lebens in einer Einbahnstraße mit endlos wachsenden Müllbergen, der hemmungslosen Ausbeutung der Naturressourcen unseres Planeten, der industriellen Massentierhaltung, den Monokulturen von Eukalyptuswäldern, der Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen...

Die daraus resultierende Sensibilisierung verbunden mit dem Lösungsansatz, wie dieses Leben durch einen alternativen Lebensentwurf nachhaltiger gelebt werden und wie das in der Praxis aussehen könnte, ließ beide auf die *Transition-Bewegung* aufmerksam werden. Vor dem Hintergrund der sich verknappenden und teurer werdenden fossilen Ressourcen wie Rohöl, Kohle und Holz einerseits, verringert sich andererseits der ökologische Spielraum, in dem sich menschliches Leben unter extremer werdenden Wetterbedingungen im Treibhauseffekt unserer Erde bewegen kann⁽¹⁾. Was also machen?

BUSINESS AS USUAL?
Es ist noch keine sechs Jahre her, als im September des Jahres 2008 das internationale Finanzsystem kollabierte und noch keine drei Jahre sind vergangen, da folgte die europäische Schuldenkrise von 2011. Was haben wir daraus gelernt? Dass unser Wirtschaftssystem des ökonomischen Wachstums den Planeten Erde auffrisst. *„Es gibt eine Alternative“,* sagt der 46-jährige Rob Hopkins, Doktor für Empirische Sozialforschung und Mitbegründer der *Transition Town* Bewegung (Wandel) im Gespräch mit **ECO123**. Seine Ideen begannen 2006 im englischen Totnes (Devon) zu reifen und ihre Entwicklung breitet sich mittlerweile auf mehr als 40 Länder aus. Für was steht die Transition-Bewegung? Auf eine Formel gebracht, beinhaltet der Begriff vom Wandel (*Transition*) ein vielfältiges Programm, das den Energieverbrauch und die Abhängigkeit von Industrieprodukten verringert und die Resilienz⁽²⁾ der Kommunen erhöht. *„Wir beginnen in unserem Dorf und in unserer Stadt“,* betont Hopkins *„und wir müssen gar nicht mehr abwarten, bis Politik und Wirtschaft sich endlich bewegen, die dafür notwendigen umweltfreundlichen Gesetze zu beschließen und auch anzuwenden.“* Bestehende nachhaltige Strukturen in einer Gemeinschaft zu stärken und Strukturen, die nicht nachhaltig sind, sich selbst über- und kollabieren lassen, ist die Strategie von Transition.

uma alternativa”, diz Rob Hopkins, 46 anos, doutorado em investigação social empírica e co-fundador do ‘Movimento de Transição’, em entrevista à **ECO123**.

As suas ideias começaram a ganhar forma em 2006, na cidade de Totnes (Devon), Inglaterra, e entretanto expandiram-se para mais de 40 países. E o que defende o ‘Movimento de Transição’? Em suma, o conceito de transição inclui um programa multifacetado que diminui o consumo de energia e a dependência de produtos industriais, e aumenta a resiliência⁽²⁾ das comunidades. “Começamos na nossa aldeia e na nossa cidade”, salienta Hopkins, “e não temos mais que ficar à espera que a política e a economia finalmente se movam para adotar, e também aplicarem, as leis ecológicas necessárias”. A estratégia do ‘Movimento de Transição’ passa por reforçar as estruturas sustentáveis existentes numa comunidade e deixar cair as que não são o são.

Ana Nunes e Carlos Abafa cederam um terreno fértil no centro de Monchique que era dos seus antepassados, com prados, árvores e terra arável, a um grupo, na sua maioria, de jovens, que queria experimentar a ‘Transição’ e aplicá-la na prática. Dividiram 2.000 metros quadrados de terreno em dez parcelas, usadas para agricultura biológica em modo de permacultura. Reúnem-se uma vez por mês para trocarem experiências. Leia mais sobre o ‘Movimento de Transição’ em Portugal nas páginas seguintes.

A **ECO123** perguntou a Rob Hopkins⁽³⁾ o que espera do futuro e quantos mais desempregados existiriam se o conceito de Transição fosse aplicado.

Rob Hopkins: Muitos postos de trabalho estão a ser criados no sector alimentar local, ao invés de dizer como podemos manter os empregos que actualmente existem nas indústrias automóvel, siderúrgica e mineira. Hoje abraçamos a ideia de uma economia de baixo carbono. Inúmeros estudos provam que aí pode ser gerado

ECO123. His ideas began to take shape in 2006 in the English town of Totnes (Devon) and they have meanwhile spread to more than 40 countries. What does the Transition Movement stand for? Reduced to a formula, the concept of transition includes a multi-faceted programme that lowers our energy consumption and dependence on industrial products and increases the resilience⁽²⁾ of communities. “We start in our village and in our town,” Hopkins emphasises “and we no longer have to wait until politics and economics finally act to pass the environmentally friendly laws that are needed, and apply them.” The Transition Movement’s strategy is to strengthen the sustainable structures already existing in a community and to leave structures that are not sustainable to collapse.

Ana Nunes and Carlos Abafa handed over a fertile piece of land in the middle of Monchique that belonged to their ancestors, with meadows, trees and arable land, to a group of mostly young people who would like to try out Transition and apply it in practice. They divided 2,000 square metres of land into ten lots which are used for organic agriculture in the form of permaculture. They meet once a month to share their experiences. On the following pages, you can read more about the Transition Movement in Portugal.

ECO123 asked Rob Hopkins⁽³⁾ what the future holds for him and how much more unemployment there would be if the concept of Transition were to catch on?

Rob Hopkins: Lots of jobs are being created in the local food sector, rather than asking how we keep all the jobs that currently exist in the car, steel and mining industries. Actually we embrace the idea of a low carbon economy. Innumerous studies show that a huge number of jobs can be generated there. We can generate a lot of jobs through by making our communities renewable, and we can introduce renewability on a large



Carlos Abafa, Ana Nunes

Viagem Monchique-Portalegre e regresso (712 km em Smart): 61,94 kg CO₂

Ride Monchique-Portalegre and back (712 km in Smart): 61,94 kg CO₂

Fahrt Monchique nach Portalegre und zurück (712 km im Smart): 61,94 kg CO₂

“ Em suma, o conceito de transição inclui um programa multifacetado que diminui o consumo de energia e a dependência de produtos industriais, e aumenta a resiliência das comunidades.

Reduced to a formula, the concept of transition includes a multi-faceted programme that lowers energy consumption and dependence on industrial products and increases communities’ resilience.

Auf eine Formel gebracht, beinhaltet der Begriff vom Wandel (Transition) ein vielfältiges Programm, das den Energieverbrauch und die Abhängigkeit von Industrieprodukten verringert und die Resilienz der Kommunen erhöht.

Ana Nunes und Carlos Abafa übergeben ein fruchtbares Grundstück mit Wiesen, Bäumen und Ackerland ihrer Vorfahren im Zentrum von Monchique einer Gruppe von meist jungen Menschen, die *Transition* ausprobieren und praktisch anwenden möchten. Sie teilten 2.000 Quadratmeter Land in zehn Parzellen, auf denen biologische Landwirtschaft in Form von Permakultur betrieben werden soll. Einmal im Monat treffen sie sich, um ihre Erfahrungen auszutauschen. Lesen Sie auf den folgenden Seiten mehr über die *Transition* Bewegung in Portugal.

ECO123 fragte Rob Hopkins⁽³⁾, wie sein Weg aussehe und mit wie viel mehr Arbeitslosen er rechne, falls sich das Konzept von *Transition* durchsetzen sollte?

Rob Hopkins: Anstatt zu sagen, wir müssen die Jobs der Automobil-, der Stahl- und der Bergbauindustrie retten, schaffen wir viele neue Arbeitsplätze im örtlichen Lebensmittel-sektor. Wir sollten die Idee einer kohlenstoffarmen Wirtschaft willkommen heißen. Unzählige Studien zeigen, dass eine große Anzahl von Arbeitsplätzen neu geschaffen wird. Wir können eine Menge neue Arbeitsplätze durch regenerative Energiequellen in der Kommune schaffen und das im großen Maßstab, statt Fracking. In Großbritannien beispielsweise gibt es eine Menge von neuen Arbeitsplätzen in der lokalen Bauindustrie, um unsere Häuser energieeffizienter zu machen.

In ihrem neuen Buch beschreiben sie, wie Menschen in Portalegre ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen, ohne auf Politiker zu warten. Sie beschreiben *Portalegre in Transition* als eine wahrhaftige Gruppe, weil sie auf EU Subventionen verzichtet. Wenn das Schule macht ...

...Geld ist nicht die wichtigste Ressource. Viele der Initiativen sind sehr gut in der Mobilisierung von Menschen, die dann zusammenkommen und Dinge tun - und das ist sehr nützlich für die Gemeinden, die unter Haushaltskürzungen leiden. Es gibt auch einige Initiativen in Portugal, die tun, was wir „re-

66

Trata-se de encarar a economia local de maneira diferente.

It is about looking at your local economy in a different way.

Sie betrachten ihre lokale Wirtschaft auf andere Weise.

um grande número de postos de trabalho. Podemos criar muitos trabalhos através da comunidade renovável e da introdução do renovável em grande escala, em vez de prospectar gás. No Reino Unido, por exemplo, existem muitos empregos na eficiência energética, em tornar as nossas casas mais energeticamente eficientes.

No seu novo livro descreve como as pessoas em Portalegre estão a tomar o futuro nas suas mãos, sem ficar à espera dos políticos. Descreve o 'Portalegre em Transição' como um grupo verdadeiro, funcionando sem subvenções da UE. Se esta atitude fizer escola...

...o dinheiro não é o recurso mais importante. Muitos dos grupos de transição são bastante bons em mobilizar muitas pessoas a se juntarem e fazerem coisas — e isso é muito útil para as comunidades que estão a sofrer cortes orçamentais. Existem também alguns grupos de transição em Portugal que estão a fazer aquilo a que chamamos 'reconomia'. Trata-se de encarar a economia local de maneira diferente. Se a economia local está realmente a lutar e não há muitos empregos para as pessoas e queremos seguir em frente e não há dinheiro a chegar da União Europeia, nem do governo — vamos ficar a imaginar que algumas empresas virão de fora e criar postos de trabalho? Talvez seja melhor olharmos como gastar o nosso dinheiro localmente e fazê-lo (de maneira diferente), e assim é mais provável surgirem postos de trabalho locais. Encaramos a economia da nossa comunidade como um balde com um monte de buracos. E, em consciência, estamos a procurar onde estão as fugas e por onde é que o dinheiro está a sair da comunidade? Como podemos tornar a economia mais local? De modo a que as pessoas possam olhar melhor para si próprias, e para o território envolvente como sendo uma horta, gerando emprego, criando actividades e

scale, rather than fracking gas. In the UK for example, there are a lot of jobs in energy efficiency, which make our homes more energy efficient.

In your latest book, you describe how people in Portalegre are taking control of their own futures, without waiting for politicians. You describe Portalegre in Transition as an honest group because it does without EU subsidies. If that becomes the accepted thing...

...money is not the most important resource. A lot of the transition groups are very good at mobilizing lots of people to come together and do things — and that is very useful for communities who are suffering from budget cuts. There are also quite a few transition groups in Portugal who are doing what we call "reconomy". It's about looking at your local economy in a different way. If your local economy is really struggling and there isn't much work for people and you want to go forward and there is no money coming from the European Union nor from the government, do you just imagine that some businesses are to come in from outside and create jobs? Maybe it's better if we look at how we spend our money locally, and if we do so (in a different way) it's more likely to create local jobs. We see the economy of our community as being like a bucket with a lot of holes in it. And can we honestly say we're trying to find where the leaks are and trying to see where the money is leaving the community? How can we make the economy more local? So that people can take a better look at themselves and see the land around them as a kind of market garden, creating jobs, creating activities for people in the hospital, creating healthier food for people in hospitals. That's how you can begin to create positive cycles. When we have less we need to make what we do have do more, before it leaves all our local economies.

So Transition means making a U-turn and moving away from industrial agriculture and intensive livestock farming and towards local and humane food security?

Peak Oil is not the end of oil but the end of the age of cheap oil. Industrial agriculture including transport is responsible for 40% of greenhouse gases and is based on cheap oil. If trucks stopped running, supermarkets would be empty within three days. We've reached the point where oil dependency is a key vulnerability. Renewable energies will sustain a transition society and a post-carbon, more localised, lower-energy society.

(1) Sobre o **Efeito-estufa**: escreve o IPCC no seu quinto relatório publicado em 2013 (ver Edição 5 da **ECO123**), que é extremamente provável que o aquecimento atmosférico observado seja causado em mais de 50% pelo homem. A acumulação contínua de gases de efeito-estufa (dióxido de carbono, metano, óxido nitroso) na atmosfera terrestre, libertados principalmente através do uso de combustíveis fósseis e do desmatamento e agricultura, especialmente pecuária, globais, aumenta a retenção de radiação infravermelha na troposfera. Segundo modelos de cálculos, o dióxido de carbono (CO₂) é o maior contributo para o aquecimento global.

(2) **Resiliência** (do latim *resilire*) ou resistência, descreve a tolerância de um sistema às interferências.

(3) Uwe Heitkamp realizou a entrevista a Rob Hopkins por telefone

conomy" nennen. Sie betrachten ihre lokale Wirtschaft auf andere Weise. Wenn die lokale Wirtschaft wirklich ums Überleben kämpft und es gibt nicht viel Arbeit für Menschen, und Sie haben trotzdem eine Zukunftsperspektive, aber es ist kein Geld vorhanden, weder von der EU noch von der eigenen Regierung. Können wir uns dann vorstellen, dass in so einer Stadt auswärtige Unternehmen ansässig werden, um Arbeitsplätze zu schaffen? Da ist es besser, wir schauen genau hin, wie und wo wir unser Geld vor Ort selbst investieren und so ist es viel wahrscheinlicher, neue Arbeitsplätze vor Ort zu schaffen. Wir schauen uns die Wirtschaft unserer Gemeinde genau an und stellen fest, die funktioniert wie ein Eimer mit einer Menge Löcher drin. Wenn wir bewusst suchen, wo die undichten Stellen sind, und wohin das Geld wegfließt, können wir die Gemeindepolitik verbessern. Wie können wir die lokale Wirtschaft resilient machen? Die Menschen müssen besser auf sich selbst und ihr Land aufpassen, die Produkte des Gartens zum Markt bringen, dabei die Schaffung von Arbeitsplätzen im Auge haben, Jobschulungen, zum Beispiel für die Menschen in den Kliniken, auch die Schaffung gesünderer Nahrung für die Menschen in den Krankenhäusern. Man beginnt gute Zyklen wie diese zu initiieren. Wenn wir wenig haben, müssen wir von dem wenigen mehr machen, bevor es unsere lokale Wirtschaft verlässt.

Transition bedeutet also eine Kehrtwende von der industriellen Agrarwirtschaft und weg von der Massenterhaltung hin zu einer lokalen und humanen Ernährungssicherheit?

Peak Oil ist nicht das Ende des Öls, aber das Ende der Epoche des billigen Öls. Die industrielle Landwirtschaft einschließlich Transport ist für 40% der Treibhausgasemissionen verantwortlich und basiert auf billigem Öl. Wenn LKWs mit Lebensmitteln nicht mehr fahren, würden die Regale in den Supermärkten innerhalb von drei Tagen leer stehen. Wir erreichen den Punkt, wo die Abhängigkeit vom Öl eine wichtige Sicherheitslücke öffnet und wir merken es nicht. Erneuerbare Energien werden eine Übergangsgesellschaft kreieren und ihren Beitrag dazu leisten, mit immer weniger CO₂ in einer niedrigeren Energiegesellschaft anzukommen.

Sie sind ein gefragter Gesprächspartner. Wie viel Mal waren Sie im letzten Jahr mit dem Flugzeug unterwegs, um an Konferenzen teilzunehmen?

(1) **Treibhauseffekt** schreibt der IPCC in seinem 2013 erschienenen fünften Sachstandsbericht (siehe **ECO123** Ausgabe 05): es sei extrem wahrscheinlich, dass die beobachtete atmosphärische Erwärmung zu mehr als 50% vom Menschen verursacht wird. Die fortdauernde Anreicherung der Erdatmosphäre mit Treibhausgasen (Kohlendioxid, Methan und Distickstoffmonoxid), die vor allem durch die Nutzung fossiler Brennstoffe, durch weltumfassende Entwaldung sowie Land- und insbesondere Viehwirtschaft freigesetzt werden, erhöht das Rückhaltevermögen für infrarote Wärmestrahlung in der Troposphäre. Nach Modellrechnungen trägt Kohlendioxid (CO₂) am meisten zur globalen Erwärmung bei.

(2) **Resilienz** (lateinisch *resilire*) oder Widerstandsfähigkeit beschreibt die Toleranz eines Systems gegenüber Störungen.

(3) Das Interview führte Uwe Heitkamp telefonisch mit Rob Hopkins

alimentos mais saudáveis para os utentes dos hospitais. Começa-se a criar bons ciclos como esse. Quando temos pouco, há que fazer aquilo que temos render mais, antes que deixe todas as nossas economias locais.

Então 'Transição' significa um afastamento da agricultura industrial e da criação intensiva de animais, para uma segurança alimentar local e humana?

O 'Pico do Petróleo' não é o fim do petróleo, mas o fim da era do petróleo barato. A agricultura industrial, incluindo o transporte, é responsável por 40% dos gases de efeito-estufa e baseia-se no petróleo barato. Se os camiões parassem de circular, os supermercados estariam vazios dentro de três dias. Chegámos ao ponto em que a dependência do petróleo é uma vulnerabilidade-chave. As renováveis vão sustentar uma sociedade de transição e uma sociedade pós-carbono mais localizada e de menor consumo de energia.

Você é um orador bastante requisitado. No último ano, quantas vezes viajou de avião para participar em conferências?

Eu fiz um voo nos últimos oito anos. Desisti de voar há oito anos atrás, mas viajo de comboio por toda a Europa para falar sobre 'Transição' e dou muitas palestras pelo mundo através do Skype e por videoconferências.

Considera-se uma pessoa optimista? Eu diria que sou um optimista cultural. Acredito que, nas comunidades, as pessoas com cultura são capazes de mudar a sociedade.

66

As renováveis vão sustentar uma sociedade de transição e uma sociedade pós-carbono mais localizada e de menor consumo de energia.

Renewables will sustain a transition society and a post-carbon, more localised, lower-energy society.

Erneuerbare Energien werden eine Übergangsgesellschaft kreieren und ihren Beitrag dazu leisten, mit immer weniger CO₂ in einer niedrigeren Energiegesellschaft anzukommen.

- Rob Hopkins



You are in great demand as a speaker. How often did you travel by plane last year to take part in conferences?

I have made one flight in the last eight years. I gave up flying eight years ago, but I travel all around Europe to talk about transition by train and I give many talks around the world using Skype and video conferences.

Do you think of yourself as being an optimistic person?

I would say that I am a cultural optimist. I believe that people in communities who have culture are able to change society.

Ich hatte einen Flug in den letzten acht Jahren. Ich habe mir vor acht Jahren vorgenommen, das Fliegen aufzugeben. Aber ich reise in ganz Europa mit der Bahn. Ich gebe viele Lesungen und Seminare, weltweit auch mit Skype und per Videokonferenz.

Denken sie von sich selbst, dass sie ein optimistischer Mensch sind?

Ich würde sagen, dass ich ein Kultur-Optimist bin. Ich lebe die Überzeugung, dass die Menschen in den Gemeinden, die Kultur besitzen, in der Lage sind, diese Gesellschaft zu verändern.



the top of the algarve

Monchique

O TOPO DO ALGARVE

www.cm-monchique.pt



BRAGA | Humberto Almendra

Braga em Transição

O grupo ‘Braga em Transição’ surgiu em 2011, a partir do movimento artístico ‘Projéctil’. Segundo Hélder Faria, um dos seus membros, isto aconteceu naturalmente porque “é sempre dentro de um contexto artístico que se despertam consciências.”

“A nossa actividade quotidiana é um processo de mudança gradual, mudamos hábitos lentamente. Não nos desligamos radicalmente do sistema e estamos atentos ao que nos rodeia.”

Acreditam que devem abordar os compromissos diários com um espírito positivo. “Não nos podemos deixar desanimar devido às dificuldades que hoje todos sentimos.” Para agir contra a adversidade, o grupo criou uma rede de auto-ajuda. “Se preciso de algo, sei que posso contar com o grupo com uma confiança quase cega” afirma a técnica de audiovisuais Ana Pereira.

Sendo que a vida na cidade não lhes permite sobreviver com o que produzem, abrem horizontes com pequenas mudanças de hábitos. “Imagina se cada um cultivasse 10% da sua alimentação. Que impacto isto poderia ter, tanto do ponto de vista da experiência individual, como em termos ambientais? Bill Molisson⁽¹⁾, o guru da permacultura, questionou isto mesmo.”

Uma das suas principais actividades é fazerem pequenas obras gratuitas - a que chamam ‘ajudadas’ - em propriedades privadas e em prol do bem comum. Também distribuem excedentes. “Partilhamos carro, refeições, fazemos hortas urbanas, compostagem, voluntariado, cuidado ao consumir. Parecem coisas simples, mas todas juntas até são difíceis de contabilizar. Agora imaginem se toda a sociedade fizesse estas pequenas mudanças?”

Neste momento o grupo conta com aproximadamente quinze elementos, mas estima que terá um universo de trezentas pessoas a orbitar esta ideia.



Hélder Faria, Cláudia Ferreira, Maria Bernardo, Sérgio Gomes, Ana Cláudia Pereira

Viagem Porto-Braga e regresso (120 km): 20,4 kg CO₂

Ride Porto-Braga and back (120 km): 20,4 kg CO₂

Fahrt Porto nach Braga und zurück (120 km): 20,4 kg CO₂

Braga in Transition

The group ‘Braga in Transition’ first appeared in 2011, drawing on the artistic movement known by the name of ‘Projéctil’. According to Hélder Faria, one of its members, this occurred naturally because “it is always in an artistic context that awareness is raised.”

“Our day-to-day work is a process of gradual change, we change habits slowly. We don’t detach ourselves radically from the system, and we’re attentive to what’s around us.”

They believe that they must approach daily tasks in a positive frame of mind. “We can’t let ourselves become dispirited owing to the difficulties that all of us face today.” In order to act against adversity, the group created a self-help network. “If I need something, I know that I can count on the group with almost blind faith,” says audiovisual technician Ana Pereira.

As city life does not allow them to survive from what they produce, they broaden their horizons with small changes of habit. “Imagine if everyone grew 10% of their food. What impact might that have, both from the point of view of individual experience and in environmental terms? Bill Molisson⁽¹⁾, the guru of permaculture, asked exactly this.”

One of their main activities is to perform small tasks for free – which they call ‘ajudadas’ (literally, ‘helps’) – on private properties and for the benefit of the community. They also distribute surplus food. “We share cars and meals, we create urban vegetable plots, we do composting and voluntary work, we’re careful about consumption. These may appear to be simple things but taken together they are invaluable. Now, imagine if the whole of society made small changes like this.”

At present, the group has about fifteen members, but they estimate that there must be about three hundred people who have been influenced by this idea.

Braga im Wandel

Die Gruppe „Braga in Transition“ tauchte 2011 gemeinsam mit der Künstlerbewegung „Projéctil“ auf. Gemäß Hélder Faria, einem Mitglied der Initiative, ist das ganz natürlich, weil „Kunst die Gewissen wachrütteln kann. Unsere tägliche Wirksamkeit ist ein langwieriger Prozess. Wir verändern nur langsam unsere Gewohnheiten. Wir lösen uns nicht radikal von einem System und wir bleiben aufmerksam dem gegenüber, was uns umgibt. Wir glauben, dass wir unseren täglichen Verpflichtungen mit positivem Esprit nachkommen müssen. Wir können uns nicht von den Schwierigkeiten entmutigen lassen, die wir heute alle empfinden.“

Um in problematischen Situationen eingreifen zu können, bildete die Gruppe ein Selbsthilfenetz. „Wenn ich irgendetwas brauche, weiß ich, dass ich auf die Gruppe zählen und ihnen nahezu blind vertrauen kann“ erklärt die AV-Technikerin Ana Pereira **ECO123**. Gesetzt den Fall, dass das Leben in der Stadt ihnen eine komplette Selbstversorgung nicht erlauben würde, eröffneten sich doch Möglichkeiten, um Gewohnheiten zu ändern. „Stellen Sie sich vor, wenn jeder nur 10% seiner Nahrung selbst anbaute! Welche Auswirkung das sowohl für die persönliche Erfahrung, als auch für den Bereich Umwelt haben könnte?“ Der Vorreiter der Permakultur, Bill Molisson⁽¹⁾ habe genau diesen Aspekt erörtert.

Einer der Hauptwirkungsbereiche der Bewegung ist die kostenlose Unterstützung kleinerer Anbaustellen in Braga – die Gruppe nennt das „Arbeitseinsätze“ – auf privaten Grundstücken oder für die Gemeinnützigkeit. Auch verteilen sie Überschüsse. „Wir teilen freiwillig unsere Autos und Mahlzeiten, schaffen städtische Gemüsegärten und Kompostanlagen und sparen, wo es geht. Das alles erscheint einem auf den ersten Blick einfach, aber im Großen Ganzen ist es schwierig, das gegeneinander aufzurechnen. Stellen sie sich vor, wenn jede Gesellschaft solche kleinen Veränderungen durchmachen würde?“

Im Moment besteht die Gruppe aus 15 Mitgliedern. Ana Pereira schätzt, dass sie ein Umfeld von 300 Personen hat, die sich den Ideen von „Transition“ nähern.

(1) www.pt.wikipedia.org/wiki/Bill_Molisson

Contactos: | *Contacts:* | Kontakte:
www.facebook.com/BragaEmTransicao

Mais informações: | *Further information:*
Mehr Info:
www.transitionnetwork.org/initiatives/braga
www.permaculturaportugal.ning.com/group/Braga

FAMALICÃO | Humberto Almendra

Famalicão em Transição

Já há muito que se alerta para a exaustão da produção industrial em larga escala - ameaçada por factores de ordem natural, social e ambiental. Os piores cenários obrigarão a esmagadora maioria da população a ter que alterar radicalmente o seu modo de vida. Os produtos petrolíferos, e seus derivados altamente poluentes, estão onnipresentes no quotidiano das grandes cidades. A haver uma ruptura, ocorrerá de forma brusca.

Foi com esta consciência que em 2011 se fundou o grupo “Famalicão em Transição”, afirma Manuela Araújo, principal dinamizadora de um grupo de voluntários que já vinha actuando em prol do ambiente.

Um grande número de pessoas está realmente à procura de soluções fora do sistema porque este não lhes garante condições de sobrevivência. E é sobretudo a parte psicológica e emocional que mais precisa de ser trabalhada num contexto de crise e de mudança. “Isto pode ser uma oportunidade para que cada vez mais pessoas se questionem e questionem o sistema. Aqui as pessoas acreditam que não estão sozinhas” afirma o engenheiro agrónomo Ricardo Ferreira.

Sendo ainda um grupo pequeno mas coeso, que rondará as vinte pessoas, não são ainda uma associação nem estão registados na transition network⁽¹⁾. Mas acreditam que a boa liderança é condição necessária para fazer com que as pessoas dêem o melhor de si. “Os elementos de um grupo funcionam melhor se se aplicarem princípios do trabalho em equipa. O sucesso de uma organização deriva do colectivo, da organização horizontal e o ‘vestir a camisola’ deve promover uma cultura de employeeship⁽²⁾, um conceito ao qual estamos atentos mas ainda não vinculados.”



(1) www.transitionnetwork.org/
(2) www.en.wikipedia.org/wiki/Employeeship

Contactos: | *Contacts:* | Kontakte:
www.facebook.com/pages/Famalicão-em-Transição/181423171918377

Viagem Porto-Famalicão e regresso (90 km): 15,3 kg CO₂

Ride Porto-Famalicão and back (90 km): 15,3 kg CO₂

Fahrt Porto nach Famalicão und zurück (90 km): 15,3 kg CO₂



Carla Braga, Gisela Santos, Maria Bernardo, Ricardo Ferreira, Henrique Zamith

Famalicão in Transition

For a long time, people have been warning about the exhaustion of large-scale industrial production – threatened by factors of a natural, social and environmental nature. The worst-case scenarios will force the vast majority of people to radically alter their lifestyles. Oil-based products, and their highly polluting derivatives, are to be found everywhere in the daily lives of people in the big cities. If there is a break in supplies, it will occur suddenly.

It was with this in mind that the group “Famalicão in Transition” was formed in 2011, says Manuela Araújo, the main driving force behind a group of volunteers that has already been actively involved in environmental work.

A large number of people are looking for solutions outside the system because it doesn’t guarantee them the conditions for survival. And it is above all the psychological and emotional aspect that needs to be worked on in a context of crisis and change. “This could be an opportunity for increasing numbers of people to ask questions of themselves and of the system. Here, people know that they are not alone,” says agricultural engineer Ricardo Ferreira.

The group is still small, but cohesive, with about 20 members; they have not yet formed an association nor registered in the transition network⁽¹⁾. But they believe that good leadership is a necessary condition for people to give their best. “The members of a group function better if they apply the principles of team work. The success of an organisation stems from the collective, from horizontal organisation, and ‘wearing the shirt’ should promote a culture of employeeship⁽²⁾, a concept which we are aware of, but which we are not yet bound to.”

Mais informações: | *Further information:*
Mehr Info:
www.permaculturaportugal.ning.com/group/famalicao-em-transicao
www.famalicaoemlor.blogspot.pt/p/famalicao-em-transicao.html

Famalicão im Wandel

Es gibt viele alarmierende Anzeichen dafür, dass die großflächige industrielle Überproduktion die natürliche, soziale und atmosphärische Ordnung bedroht. Die Szenarien werden früher oder später die Mehrheit der Bevölkerung zu einer radikalen Umgestaltung ihrer Lebensweise zwingen. Die mit hohen Schadstoffen belasteten Produkte und Nebenprodukte der auf Erdöl basierenden Industrie sind in den Großstädten alltäglich und überall präsent. Um dem zu entkommen, bleibt nur die Veränderung.

Manuela Araújo berichtet gegenüber **ECO123**, dass sich 2011 die Gruppe „Famalicão em Transição“ in diesem Bewusstsein gründete. Sie, die sich seit langem für Umweltprojekte einsetzt, gründete die Gruppe von Freiwilligen mit.

Sie ist der Meinung, dass sich eine immer größere Anzahl von Menschen außerhalb des jetzigen politischen Systems Portugals nach Lösungen sucht, da das alte System selbst keine nachhaltigen Bedingungen zum Überleben garantieren kann. In erster Linie müssen, die Krise betreffend, die Menschen für konkrete Veränderungen sensibilisiert werden. „Transition kann eine Möglichkeit für eine stetig wachsende Anzahl von Individuen sein, die das System des unbegrenzten Wirtschaftswachstums bei schwindenden Ressourcen hinterfragen. Hier erfahren die Menschen, dass sie nicht allein gelassen werden.“ erklärt Diplolandwirt Ricardo Ferreira **ECO123**.

„Famalicão em Transição“ ist noch eine kleine Gruppe von circa 20 Mitstreitern, die aber fest zusammenarbeiten. Noch sind sie nicht als Verein im Transition Network⁽¹⁾ registriert. Aber sie glauben, dass eine gute Führung die nötigen Bedingungen schafft, damit jeder sein bestes geben kann. „Die Mitglieder einer Gruppe funktionieren am besten, wenn sie hauptsächlich in Teams arbeiten. Der Erfolg einer Organisation leitet sich von der Gemeinschaft und der horizontalen Organisation ab. Unsere Identifikation muss eine Kultur der ‚Employeeship‘⁽²⁾ begünstigen, ein Konzept, bei dem wir flexible lokale Lösungen anbieten.“



PORTALEGRE | Uwe Heitkamp

Transição em Portalegre

Tudo começou em 2011 com uma acção de ‘jardinagem de guerrilha’, conta Luís Bello Moraes (41), fundador do grupo ‘Portalegre em Transição’, à **ECO123** no pátio do centro cultural FICAR. Semearam milhares de girassóis em todos os jardins públicos e parques da cidade. E assim que começaram a florescer, os mentores da iniciativa encontraram-se com os residentes e convidaram-nos a plantarem legumes no meio. Num centro comercial, o grupo de Transição tem o seu “Poiso”, o que significa um espaço quer de tranquilidade como de descanso. Aí discutem e decidem sobre as suas actividades. Aí trocam-se ideias e opiniões, e também produtos agrícolas. O Poiso e a sala e a cozinha comunitária, a biblioteca da costura (costuroteca), e realizam-se seminários sobre métodos da conservação do legumes e frutas e dicas para uma economia local.

Quando perguntamos que *feedback* têm recebido dos políticos locais e especialmente da presidente da Câmara, Adelaide Teixeira (52), Luis Miguel Gonçalves (46) responde que desenvolveram uma relação muito amigável com todos os políticos locais: nomeadamente desde o dia em que todos perceberam que não tinham nenhumas intenções financeiras e não queriam subvenções. O seus conceitos de um mapa local são fáceis de implementar. O dinheiro existente da autarquia deveria ser investido a 100% no circuito económico de Portalegre com as suas dez freguesias e 25.000 habitantes: na indústria local, tanto como nas energias alternativas, e também no sector da construção e agricultura. Pensar global, agir local - e também comprar localmente. Reduzir as distâncias de transporte, e tornar-se independente do petróleo, para Luís Bello Moraes é esta a única alternativa para reanimar a economia.

Ainda numa fase da consulta, realizam inquéritos à indústria e comércio de base local e aguardam pelos resultados da sua pesquisa.

Transition in Portalegre

Everything began in 2011 with a guerrilla gardening campaign, Luís Bello Moraes (41), founder of Portalegre in Transition, told ECO123 on the patio of the FICAR cultural centre. They sowed thousands of sunflower seeds in all of the public gardens and parks of the city. And just as soon as they began to start growing, the mentors behind the initiatives met up with residents and invited them to plant vegetables in between the plants.

In a shopping centre, the Transition group has its “Den”, which serves as the surroundings for both tranquillity and relaxation and where they discuss and decide on their activities. This is where they exchange not only ideas and opinions, but also garden produce. The Den is both a community front room and its kitchen, not to mention a library of sewing (a sewbrary) and the venue for seminars on vegetable and fruit conservation techniques and hints for the local economy.

When asked about the feedback that they have received from local politicians and in particular the Municipal President, Adelaide Teixeira (52), Luis Miguel Gonçalves (46) describes how they have developed a very friendly relationship with all of the local politicians: especially from the moment when they all grasped that the group had no financial motivations and was not seeking subsidies. Their concepts about a local map are easy to implement. The money available to the local council should be invested 100% in the economic circuit of Portalegre and its ten parishes and their 25,000 inhabitants: whether in local industry or in alternative energies as well as in local construction and agricultural production. Thinking globally and acting locally – also involves buying locally.

Reducing product transport distances and becoming oil independent are, in Luís Bello Moraes’ view, the only way to breathe some life into the economy.

Currently at the consultation phase, they are undertaking an inquiry of locally-based industry and commerce and are now drafting the results of their research.



Luís Miguel Gonçalves, Luís Bello Moraes

Viagem Monchique-Portalegre e regresso (712 km em Smart): 61,94 kg CO₂.

Ride Monchique-Portalegre and back (712 km in Smart): 61,94 kg CO₂.

Fahrt Monchique nach Portalegre und zurück (712 km im Smart): 61,94 kg CO₂.

Der Wandel in Portalegre

Alles begann in 2011 mit einer Garten-Guerilla-Aktion, erzählt Luís Bello Moraes (41) Mitbegründer der Transition-Gruppe aus Portalegre ECO123 im Patio des Kulturzentrums FICAR. Wir säten gerade tausende von Sonnenblumen in allen öffentlichen Gärten und Parks der Stadt. Als diese zu blühen begannen, trafen sich die Initiatoren mit den Anwohnern und luden sie dazu ein, inmitten der Anlagen Gemüse anzupflanzen.

In einem Einkaufszentrum hat die Transition Gruppe ihren „Poiso“, was so viel bedeutet wie einen Ruhe- und Aufenthaltsort. Dort diskutieren und entscheiden sie über ihre Aktivitäten. Dort werden Ideen und Meinungen aber auch landwirtschaftliche Produkte getauscht. Wohnzimmer und Gemeinschaftsküche sei der *Poiso*, Bibliothek des Nähens (*costuroteca*), man gibt Einmachseminare und Tipps für eine lokale Wirtschaft.

Auf die Frage welches Feedback man von den lokalen Politikern und speziell der Bürgermeisterin Adelaide Teixeira (52) bekommen habe, berichtet Luis Miguel Gonçalves (46). Man habe ein sehr freundschaftliches Verhältnis zu allen Lokalpolitikern entwickelt: spätestens seit dem Tag, an dem alle verstanden hätten, dass man keine finanziellen Absichten habe und keine Subventionen wolle. Ihre Konzepte einer lokalen Landschaftskarte (*mapa local*) seien einfach zu verwirklichen. Das vorhandene Geld der Kommune solle zu 100% im Wirtschaftskreislauf Portalegre mit seinen zehn Gemeinden und 25.000 Einwohnern investiert werden: in die lokale Industrie, sowohl im regenerativen Energie- wie auch im Bausektor und auch in der Landwirtschaft. Global denken, lokal handeln – und auch lokal einkaufen.

Die Transportwege verkürzen, sich unabhängiger vom Öl machen, darin sieht Luís Bello Moraes eine einmalige Chance, die Wirtschaft zu reanimieren. Sie befragen die lokal ansässige Industrie und den Handel und warten auf die Ergebnisse ihrer Umfrage.

Viagem Monchique-Portalegre e regresso (712 km em Smart): 61,94 kg CO₂.

Ride Monchique-Portalegre and back (712 km in Smart): 61,94 kg CO₂.

Fahrt Monchique nach Portalegre und zurück (712 km im Smart): 61,94 kg CO₂.



Annelieke van der Swijs, Sandra Carvalho, Sara Rocha

COIMBRA | Uwe Heitkamp

Transição em Coimbra

Annelieke van der Swijs (48), Sara Carvalho (40) e Sandra Rocha (26) trabalham em conjunto com mais de 30 membros na associação do ‘Grupo de Transição em Coimbra’. Lidam tanto com carências sociais, como com os problemas ecológicos e económicos da cidade com 145.000 habitantes, onde vivem mais de 30.000 estudantes. Tudo começou no ano 2009, com uma horta biológica no Jardim Botânico de Coimbra e com o “Mercadinho do Botânico”, com especiarias e ervas aromáticas. Em 2013, fundou a associação, isso também porque na Câmara Municipal e nas outras entidades locais, só são levados a sério se a ‘Transição’ tiver uma base jurídica.

“A rede alimentar local, está em primeiro lugar na agenda”, esclarece Sandra Rocha à **ECO123**. Com vários debates o Coimbra em Transição chegou à criação de uma “Oficina Culinária”, uma cantina criativa com muitas receitas vegetarianas. Convites para almoços e jantares comuns proporcionam a base para o comércio local exclusivo com alimentos locais. “Toda a gente precisa de comer. E se a comida for saborosa, todos querem participar”, afirma a coordenadora. “Desta forma colocamos em prática o protocolo de Quioto em Coimbra.”

Tudo o que é novo também tem o seu tempo. Na Rua Direita, o ‘Transição’ tem agora um espaço público a céu aberto. Nesse local, onde deverá ser construído o metro, há um grande buraco escancarado. É exactamente aí que desde há muito recentemente o Transição desenvolve um novo projecto de agricultura urbana e todos os cidadãos são convidados a juntarem-se à ‘Horta Jardim’.

Transition in Coimbra

Annelieke van der Swijs (48), Sara Carvalho (40) and Sandra Rocha (26) work alongside over 30 other members of the Coimbra Transition group. They deal both with social needs and the ecological and economic problems existing in this city of 145,000 inhabitants and the temporary home to over 30,000 students. Everything started in 2009 with the organic garden in the Coimbra Botanical Garden and the “Little Botanical Market” providing spices and aromatic herbs. In 2013, the association was founded to a large extent because the Municipal Council and other local bodies were only willing to take the Transition group seriously when it had a legal existence.

“The local food chain is top of our agenda”, Sandra Rocha explains to **ECO123**. A series of debates led the Coimbra in Transition group to act to set up the “Culinary Workshop”, a creative canteen also providing many different vegetarian dishes. Invitations to communal lunches and dinners opened up an opportunity for local commerce with their exclusive use of locally-sourced foods. “Everybody needs to eat. And if the food is tasty, everybody also wants to get involved,” the coordinator says. “This was how we put the Kyoto protocol into practice in Coimbra.”

Everything that is new also has its own time. In ‘Rua Direita’, the transition group now has its own open-air space. On this site, where the metro is one day due to be built, there is a gaping hole. This is exactly where the Transition group has very recently launched a new urban agriculture project, calling upon all citizens to help in developing the ‘Garden Orchard’.

“Tudo o que é novo também tem o seu tempo.

Everything that is new also has its own time.

Alles Neue braucht aber auch seine Zeit.

Wandel in Coimbra

Annelieke van der Swijs (48), Sara Carvaho (40) und Sandra Rocha (26) arbeiten gemeinsam mit mehr als 30 Mitgliedern im Verein der Transition-Gruppe Coimbra. Sie beschäftigen sich sowohl mit sozialen Brennpunkten als auch mit ökologischen und ökonomischen Problemen der 145.000 Einwohner Stadt, in der mehr als 30.000 Studenten leben. Es begann mit einem Gemüsegarten im Botanischen Garten Coimbra im Jahre 2009 und dem „Mercadinho do Botânico“, mit aromatischen Gewürzen und Kräutern. In 2013 gründete sie den Verein, auch deswegen, weil man im Rathaus und bei anderen lokalen Körperschaften nur ernst genommen wird, wenn Transition eine juristische Basis hat.

„Das Netzwerk einer lokalen Ernährung steht für uns an erster Stelle aller Aktivitäten“, erklärt Sandra Rocha **ECO123**. Mit verschiedenen Debatten kam *Coimbra em Transição* zu der Einrichtung einer „Oficina Culinária“, einer Kreativen Kantine mit vielen vegetarischen Rezepten. Einladungen zu gemeinsamen Mittag- und Abendessen schufen die Grundlage für den ausschließlichen lokalen Handel mit lokalen Lebensmitteln. „Jeder muss essen. Wenn das Essen dazu noch gut schmeckt, wollen alle daran teilhaben“, schmunzelt die Koordinatorin. *Wir setzen das Protokoll von Kyoto in Coimbra auf diese Weise in die Praxis um.*

Alles Neue braucht aber auch seine Zeit. In der Rua Direita hat *Transition* nun einen öffentlichen Raum unter freiem Himmel. Dort, wo die Metro gebaut werden soll, klappt ein großes Loch. Genau dort betreibt Transition seit kurzem ein neues Projekt der urbanen Landwirtschaft und jeder Bürger ist eingeladen, beim *Horta Jardim* mitzumachen.

Contactos: | *Contacts:* | Kontakte: (+351) **964 890 209** | **961 083 442**
coimbraemtransicao.geral@gmail.com
www.coimbraemtransicao.wordpress.com

LISBOA | Uwe Heitkamp

Transição em Linda-A-Velha

“Tudo começou com uma festa”, recordam-se Gonçalo Pais (38) e Fernando de Oliveira (45). Ambos vivem na cidade-dormitório de Linda-A-Velha, que conta com quase 20.000 habitantes em 2,32 km2. De manhã, a maior parte das pessoas desloca-se para o trabalho. Deixam os seus filhos na escola. E à noite voltam para dormir nos favos dos seus arranha-céus. Com a abertura do maior supermercado Pingo Doce em Portugal, o mercado semanal local e, com ele, também o comércio directo de legumes e peixe na freguesia morreram. A iniciativa de Transição começou em 2012 com o renascimento do centro comunitário que encontraram esquecido. Começaram com a reparação de bicicletas e o cultivo e venda de legumes privado. Mas desse modo não se consegue despertar as pessoas da sua letargia, dizem ambos no Encontro Nacional de Transição em Portugal. “Portanto, nós convidámos os residentes para ouvir música, comer e beber no centro comunitário”.

O que para eles é importante, denomina-se “Community Building”. Com cerca de 30 pessoas, dez famílias e uma entreajuda entre amigos começa o trabalho no terreno. Exibem um filme que ilustra a toxicodependência das nossas cidades em relação ao petróleo. Aos sábados, convidam professores que residem em Linda-A-Velha a ensinarem alunos que também aí residam, em vez de todos os participantes terem de se deslocar diariamente para escolas a uma distância de 20 km em Lisboa. Questionados pela ECO123 sobre as suas actividades futuras, Gonçalo Pais esclarece que está a trabalhar no conceito de uma horta pedagógica, “para que as crianças possam adquirir uma ideia de onde vêm os legumes e as batatas que consumimos diariamente”. Um outro projecto em preparação, em conjunto com a Câmara Municipal, é a reabertura do mercado semanal com peixe fresco local e legumes de não mais do que 30 km distância.

Questionados pela ECO123 sobre as suas actividades futuras, Gonçalo Pais esclarece que está a trabalhar no conceito de uma horta pedagógica, “para que as crianças possam adquirir uma ideia de onde vêm os legumes e as batatas que consumimos diariamente”. Um outro projecto em preparação, em conjunto com a Câmara Municipal, é a reabertura do mercado semanal com peixe fresco local e legumes de não mais do que 30 km distância.

Questionados pela ECO123 sobre as suas actividades futuras, Gonçalo Pais esclarece que está a trabalhar no conceito de uma horta pedagógica, “para que as crianças possam adquirir uma ideia de onde vêm os legumes e as batatas que consumimos diariamente”. Um outro projecto em preparação, em conjunto com a Câmara Municipal, é a reabertura do mercado semanal com peixe fresco local e legumes de não mais do que 30 km distância.

“Começaram com a reparação de bicicletas e o cultivo e venda de legumes privado.

They began with bike repairs and the private cultivation and sale of some vegetables.

Man begann mit Fahrradreparatur und privatem Gemüseanbau und Verkauf.

Viagem Monchique-Portalegre e regresso (712 km em Smart): 61,94 kg CO₂.

Ride Monchique-Portalegre and back (712 km in Smart): 61,94 kg CO₂.

Fahrt Monchique nach Portalegre und zurück (712 km im Smart): 61,94 kg CO₂.



Fernando José Lemos de Oliveira, Gonçalo Nuno Ferreira Pais

UWE HEITKAMP

Transition in Linda-A-Velha

“This all began with a party,” recall Gonçalo Pais (38) and Fernando de Oliveira (45). Both live in the Lisbon dormitory town of Linda-A-Velha, which packs almost 20,000 inhabitants into 2.32 km2. In the morning, most of the town’s adults head off to work, dropping their children off at schools along the way. And at night, they return to their respective boxes in their tall blocks of flats. Since the opening of the largest supermarket in Pingo Doce’s chain in Portugal, the local weekly market with its direct trade in fresh vegetables and fish has died a death. The Transition initiative began in 2012 with the rebirth of the community centre, which they found abandoned. They began with bike repairs and the private cultivation and sale of some vegetables. However, this wasn’t enough to rouse people from their lethargy, they both told the National Transition Event in Portugal. “Therefore, we invited all the residents to come and listen to some music, and have something to eat and drink at the community centre”.

What they hold dear is the “Community Building”. With around 30 people and ten families involved, the mutual help between friends begins with working the lands. They show a film highlighting the toxic oil dependence of our cities. On Saturdays, they invite teachers who live in Linda-A-Velha to teach students who live in Linda-A-Velha instead of all the participants having to commute daily to schools some 20 km away in Lisbon.

Questioned by ECO123 about their future activities, Gonçalo Pais explains that they are working on the concept of an educational garden-allotment “so that children can acquire an idea about just where the vegetables and potatoes consumed daily actually come from”. Another project that the group is working on in partnership with the Municipal Council is the reopening of the weekly market selling fresh, locally-caught fish and vegetables originating from a distance of no more than 30 kilometres.

Questioned by ECO123 about their future activities, Gonçalo Pais explains that they are working on the concept of an educational garden-allotment “so that children can acquire an idea about just where the vegetables and potatoes consumed daily actually come from”. Another project that the group is working on in partnership with the Municipal Council is the reopening of the weekly market selling fresh, locally-caught fish and vegetables originating from a distance of no more than 30 kilometres.

Questioned by ECO123 about their future activities, Gonçalo Pais explains that they are working on the concept of an educational garden-allotment “so that children can acquire an idea about just where the vegetables and potatoes consumed daily actually come from”. Another project that the group is working on in partnership with the Municipal Council is the reopening of the weekly market selling fresh, locally-caught fish and vegetables originating from a distance of no more than 30 kilometres.

Wandel in Linda-A-Velha

„Alles begann mit einem Fest,“ erinnern sich Gonçalo Pais (38) und Fernando de Oliveira (45). Sie leben mit knapp 20.000 Menschen in der Schlafstadt Linda-A-Velha auf 2,32 km2. Morgens pendelt der größte Teil der Menschen zur Arbeit. Sie geben ihre Kinder in den Kindergärten und Schulen ab. Abends kehren sie zum Schlafen zurück in die Wohnwaben ihrer Hochhäuser. Mit der Eröffnung des größten Pingo-Doce Supermarktes in Portugal starb der lokale Wochenmarkt und damit der direkte Handel mit Gemüse und Fisch in der Gemeinde aus. Die Transition Initiative begann in 2012 mit der Wiederbelebung eines Gemeindezentrums, das sie verlassen vorfanden. Man begann mit Fahrradreparatur und privatem Gemüseanbau und Verkauf. Aber damit lassen sich nicht mal in Linda-A-Velha „schlafende Hunde hinter dem Ofen hervorholen“, sagen die beiden beim Nationalen Treffen der Transition Gruppen Portugals. „Also luden wir die Anwohner zu Musik, Essen & Trinken ins Gemeindezentrum ein“.

Was ihnen wichtig ist, nennt man unter Sozialarbeitern „Community Building“. Mit rund 30 Leuten, zehn Familien und einer Nachbarschaftshilfe unter Freunden beginnt die Arbeit vor Ort. Sie zeigen einen Film, der die Abhängigkeit unser Städte vom Öl verdeutlicht. Sie laden samstags Lehrer ein, die in Linda-A-Velha wohnen, Schüler zu unterrichten, die in Linda-A-Velha wohnen, statt dass alle Beteiligten täglich zur 20 km entfernte Schule in Lissabon pendeln.

Über zukünftige Aktivitäten von ECO123 befragt, erklärt Gonçalo Pais, dass man am Konzept eines Pädagogischen Gartens arbeite, „damit die Kinder eine Idee davon bekommen, woher das Gemüse und die Kartoffeln stammen, die man täglich verspeise“. Ein weiteres Projekt, das man mit dem Rathaus in Oeiras vorbereite, sei die Wiedereröffnung des Wochenmarktes mit frischem lokalen Fisch und Gemüse aus einer Umgebung von nicht mehr als 30 km.

Über zukünftige Aktivitäten von ECO123 befragt, erklärt Gonçalo Pais, dass man am Konzept eines Pädagogischen Gartens arbeite, „damit die Kinder eine Idee davon bekommen, woher das Gemüse und die Kartoffeln stammen, die man täglich verspeise“. Ein weiteres Projekt, das man mit dem Rathaus in Oeiras vorbereite, sei die Wiedereröffnung des Wochenmarktes mit frischem lokalen Fisch und Gemüse aus einer Umgebung von nicht mehr als 30 km.

Über zukünftige Aktivitäten von ECO123 befragt, erklärt Gonçalo Pais, dass man am Konzept eines Pädagogischen Gartens arbeite, „damit die Kinder eine Idee davon bekommen, woher das Gemüse und die Kartoffeln stammen, die man täglich verspeise“. Ein weiteres Projekt, das man mit dem Rathaus in Oeiras vorbereite, sei die Wiedereröffnung des Wochenmarktes mit frischem lokalen Fisch und Gemüse aus einer Umgebung von nicht mehr als 30 km.

BEJA | João Gonçalves

Beja em Transição

Para conhecer a integração do ‘Movimento de Transição’ em Beja, a ECO123 entrevistou o facilitador Pedro Franco. Engenheiro Agrónomo de profissão, realiza consultadoria em projectos agrícolas e de design de permacultura no ‘Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos’⁽¹⁾. Estando o movimento, em Beja, numa fase embrionária, já conta com 29 membros e pretende fazer a transição acontecer baseada na premissa de que “devagar se vai ao longe”.

Para conhecer a integração do ‘Movimento de Transição’ em Beja, a ECO123 entrevistou o facilitador Pedro Franco. Engenheiro Agrónomo de profissão, realiza consultadoria em projectos agrícolas e de design de permacultura no ‘Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos’⁽¹⁾. Estando o movimento, em Beja, numa fase embrionária, já conta com 29 membros e pretende fazer a transição acontecer baseada na premissa de que “devagar se vai ao longe”.

ECO123: O que é o ‘Movimento de Transição’?

Pedro Franco: Acima de tudo, é um movimento cívico, civil e apolítico. São um conjunto de pessoas que estão consciencializadas para uma realidade próxima de escassez de recursos naturais, provocada pelos desequilíbrios sociais e económicos. Estas pessoas procuram, de forma construtiva e criativa, encontrar soluções para essa realidade.

Como se integra o ‘Movimento de Transição de Beja’ no conceito global?

Fiz a parte inicial, que foi bastante importante: colocar as pessoas em contacto. Neste momento, é aí que está o ‘Movimento de Transição de Beja’. Pelas suas dimensões, e segundo os princípios de Rob Hopkins, devemos olhar para uma região não como um concelho ou um distrito, mas sim como uma bio-região. E, baseado neste princípio, assegurar a integração de todos pelo aproveitamento do melhor que cada indivíduo tem para oferecer, seja no campo profissional ou pessoal. Porque um é um indivíduo e dois já são um grupo.

Qual é o papel de um facilitador?

Catalisar. Um pouco dar corda às outras pessoas, colocar em contacto, mas também deixar a própria estrutura se auto-organizar de uma forma orgânica. Cometendo erros e aprendendo com eles, como forma de evoluir sustentavelmente.



Pedro Franco

JOÃO GONÇALVES

Viagem Faro-Beja e regresso (326 km): 49,5kg CO₂.

Ride Faro-Beja and back (326 km): 49,5kg CO₂.

Fahrt Faro nach Beja und zurück (326 km): 49,5kg CO₂.

Beja im Wandel

ECO123 sprach mit dem Diplom-Landwirt und Koordinator der Transition Bewegung in Beja, Pedro Franco. Was will die „Bewegung im Wandel“ und wie möchte sie das umsetzen. Mit seiner Ausbildung zum Diplom-Landwirt berät er im Zentrum zur Nutzung mediterraner Ressourcen⁽¹⁾ (Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos) landwirtschaftliche Projekte und Öko-Projekte der Permakultur. Noch in den Kinderschuhen, zählt das Projekt im unteren Alentejo doch bereits 29 Mitglieder. Man beabsichtigte, eine Entwicklung nach dem Motto „mit Zielstrebigkeit und Geduld“.

ECO123 sprach mit dem Diplom-Landwirt und Koordinator der Transition Bewegung in Beja, Pedro Franco. Was will die „Bewegung im Wandel“ und wie möchte sie das umsetzen. Mit seiner Ausbildung zum Diplom-Landwirt berät er im Zentrum zur Nutzung mediterraner Ressourcen⁽¹⁾ (Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos) landwirtschaftliche Projekte und Öko-Projekte der Permakultur. Noch in den Kinderschuhen, zählt das Projekt im unteren Alentejo doch bereits 29 Mitglieder. Man beabsichtigte, eine Entwicklung nach dem Motto „mit Zielstrebigkeit und Geduld“.

ECO123: Was ist die „Bewegung des Wandels“?

Pedro Franco: Primär sind wir eine zivile, bürgerliche und nicht eine politische Bewegung. Wir sind eine Gruppe von Leuten, die sich bewusst ist, dass in naher Zukunft ein Mangel an natürlichen Ressourcen durch das soziale und wirtschaftliche Ungleichgewicht eintreten wird. Wir suchen in einer konstruktiven und kreativen Form nach Lösungen für diese Probleme.

Wie fügt sich die „Bewegung des Wandels in Beja“ in das weltweite Konzept ein?

Ich habe einen ersten Schritt gemacht, der enorm wichtig ist. Ich habe zwischen den Menschen eine Vermittlerposition eingenommen. Genau hier steht die “Beja in Transition” zurzeit. Wegen der Dimensionen und auch nach den Grundsätzen von Transition, dürfen wir eine Region nicht nach geografischen Grenzen bemessen, sondern müssen diese als Bio-Region erfassen. Darauf basierend stellen wir die Integration aller sicher, denn es kann genutzt werden, was jeder einzelne im beruflichen oder persönlichen Bereich zu bieten hat. Ein einzelner ist noch ein Individuum, aber zwei sind schon eine Gruppe. Hier beginnt unser lokales Netzwerk zu wirken.

Was macht ein Vermittler in ihrem Fall?

Katalysieren. Ein bisschen an den Fäden im Netzwerk ziehen und Menschen zusammenbringen, aber auch eigene Strukturen in ihrer natürlichen Form entstehen lassen. Wir begehen Fehler und statt zu resignieren, lernen wir aus ihnen – eine nachhaltige Entwicklung.

(1) www.cevrm.pt

Mais informações: | *Further information:* Mehr Info:

www.permaculturaportugal.ning.com/group/bejadistrito

www.permaculturaportugal.ning.com/group/permalentejo/forum/topics/beja-em-transi-o

MONCHIQUE | José Garrancho

Monchique em Transição

Monchique in transition

Monchique im Wandel



DIETER WALTER

Passaram nove anos desde que o professor universitário Rob Hopkins⁽¹⁾ iniciou um movimento de mudança, na pequena cidade irlandesa de Kinsale. O movimento tem vindo a alargar-se e, hoje, está implantado ou em vias de implantação em algumas centenas de cidades.

Monchique foi a primeira terra algarvia a aderir e a criar um pequeno grupo dinamizador, em Dezembro de 2011. O projeto funciona na base da confiança, o que significa grupos pequenos e localizados, 250 membros no máximo.

A ECO123 falou com uma das activistas, Lesley Martin, que nos disse preferir avançar aos poucos, solidificando as atividades emergentes.

A horta comunitária, 2000m² de terreno dividido em 10 talhões, é uma realidade, graças a Carlos Abafa e Ana Nunes, que os cederam. Os membros praticam agricultura biológica. Já funciona o banco de trocas, com duas vertentes: a prestação mútua de serviços, com o mesmo valor por hora para todos, e a troca de serviços por produtos. Colaboram com a associação ambiental ‘A Nossa Terra’ e tentam mostrar às autoridades locais que as suas actividades terão impacto económico positivo na comunidade. Estão a desenvolver uma visão a 15 anos para Monchique, abordando temas como transportes, energia, economia, segurança alimentar e comunicações. Interessante o modo como o fazem, do fim para o início. Questionaram: como gostaríamos que fosse, daqui por 15 anos? Com base na resposta, vão idealizar como deverá ser daqui a 10, 5, 3 e 1 ano, 6 meses, ou na próxima semana. Neste momento, o documento já é público. Pode descarregá-lo na página online da ECO123. Encontram-se em embrião grupos semelhantes em Loulé e Lagos.

It is nine years since the university lecturer Rob Hopkins⁽¹⁾ started a movement of change, in the small Irish town of Kinsale. The movement has been expanding ever since and today it is established or being established in several hundred cities.

Monchique was the first place in the Algarve to join and create a small group to spearhead the project in December 2011. The project functions on the basis of trust, which means small localised groups, and 250 members at most.

ECO123 spoke to one of the activists, Lesley Martin, who told us that she prefers to progress step by step, consolidating the activities that emerge.

The community vegetable plot, 2000 m² of land divided into 10 lots, is a reality thanks to Carlos Abafa and Ana Nunes, who made it available. The members farm organically. The exchange bank is already operating with two sides: the mutual provision of services, with the same fee per hour for everyone, and the exchange of services for products. They collaborate with the environmental association ‘A Nossa Terra’ (Our Land) and they try to show the local authorities that their activities will have a positive economic impact on the community. They are developing a 15-year vision for Monchique, tackling issues such as transport, energy, economics, food security and communications. The way they do this is interesting, back to front as it were. They ask: what do we want it to be like in 15 years’ time? Based on the answer, they project what it should be like in 10, 5, 3 years and 1 year, 6 months, or next week. At the moment, the document is publicly available. It can be downloaded from the ECO123 website. There are similar, embryonic groups in Loulé and Lagos.

Lesley Martin, agricultora e escritora, tem formação em agricultura biológica, no Reino Unido. Possui longa experiência como formadora de permacultura, sendo atualmente chefe dos formadores do Instituto de Permacultura, em Vale da Lama, Odeóxere.

Lesley Martin, farmer and writer, was trained in organic farming in the UK. She has many years’ experience as a trainer in permaculture, and is currently head of trainers at the Permaculture Institute in Vale da Lama, Odeóxere.

Lesley Martin, Landwirtin und Schriftstellerin, Ausbildung in biologischer Landwirtschaft in Großbritannien, langjährige Erfahrung als Ausbilderin für Permakultur, aktuell als Vorsitzende der Ausbilder im Institut für Permakultur in Vale da Lama, Odeóxere tätig.

Es sind neun Jahre vergangen, seit der Universitätsdozent Rob Hopkins⁽¹⁾ in der kleinen irischen Stadt Kinsale eine Bewegung ins Leben gerufen hat, die etwas verändern sollte. Diese Bewegung hat sich ausgebreitet und ist heute bereits in vielen hundert von Städten und Dörfern fest integriert oder auf dem Weg der Entstehung.

An der Algarve gab es in Monchique die erste Gruppe, welche sich

dieser Bewegung anschloss und wo sich im Dezember 2011 eine kleine Gruppe gründete, die den Anstoß dazu gab. Das Projekt läuft auf Vertrauensbasis, das bedeutet kleine und bestimmte Gruppen von maximal 250 Mitgliedern als Initiative des Vereins A Nossa Terra.

ECO123 sprach mit einer der Aktivistinnen, Lesley Martin, die einige im Mittelpunkt stehende Themen vorstellt.

Der Gemeinschaftsgarten, der nur dank Carlos Abafa und Ana Nunes Wirklichkeit geworden ist, die das Land zur Verfügung gestellt haben, fasst eine Fläche von 2000m² und ist in 10 Abschnitte unterteilt. Die Mitglieder bauen nach biologischen Richtlinien an. Eine Zertifizierung ist beantragt.

Es gibt bereits eine Tauschbörse, die auf zwei Arten funktioniert: die Vergütung der Arbeit mit dem gleichen Stundenlohn für alle oder den Tausch von Arbeitsstunden gegen Produkte.

„Monchique in Transition“ zeigt den örtlichen Behörden, dass die Arbeit einen wirtschaftlich positiven Effekt auf die Gemeinschaft des Dorfes haben wird.

„Monchique in Transition“ entwickelt eine Vision für Monchique in den nächsten 15 Jahren, die Themen wie Transportmittel, Strom, Wirtschaftlichkeit, Ernährungssicherheit und Verkehr mit einbezieht. Interessant ist auch die Art, wie dies geschieht, nämlich vom Ende zum Anfang. Sie fragen: Wie würden wir gerne in 15 Jahren leben wollen? Auf der Grundlage der Antwort idealisieren sie dann, wie es in zehn, fünf, drei Jahren, in einem Jahr oder in sechs Monaten oder sogar in der nächsten Woche sein könnte. Die Dokumente sind bereits öffentlich. Interessierte können diese von www.eco123.info oder www.anossaterra.org herunterladen. Es gibt bereits ähnliche Gruppen im Anfangsstadium in Loulé und Lagos.

(1) www.transitionnetwork.org/blogs/rob-hopkins | www.en.wikipedia.org/wiki/Rob_Hopkins

Mais informações: | *Further information:* Mehr Info:

www.community-exchange.org
www.anossaterra.org
www.transition.monchique.info

Viagem Portimão-Monchique e regresso (52 km): 7 kg CO₂.

Ride Portimão-Monchique and back (52 km): 7 kg CO₂.

Fahrt Portimão nach Monchique und zurück (52 km): 7 kg CO₂.

Leben im ‘slow’-Modus

Die Bewegung „Movimento Slow“ umfasst ein inhaltsreiches Spektrum und deckt einen flächendeckenden Bereich ab. ECO123 sprach mit der Vorsitzenden von „Slow Portugal“, Dr. Raquel Tavares.

ECO123: Wie kam die Bewegung „Slow“ in Portugal zustande?

Raquel Tavares: Sie wuchs mit dem Entstehen der NRO „Slow Portugal“ und mit dem Hintergedanken, einen Platz einzunehmen, der auf nationaler Ebene noch nicht belegt war. Damit wurde einer Tendenz entsprochen, die sich weltweit immer mehr verstärkt und verbreitet. Eine Bewegung mit der Philosophie „Langsam“ macht absolut Sinn, da diese in unserem Alltag relevante Lebensstile, die auf Einfachheit, Nachhaltigkeit, Solidarität und Lebensqualität beruhen, erlebt.

Was prägt die Bewegung im Vergleich zum ursprünglichen Slow Food?

„Movimento Slow“ ist eine internationale Bewegung, deren Ursprung wir 1986 in der Bewegung „Slow food“ in Italien finden. Es wurden Werte und Kulturen bekämpft, die mit dem unpersönlichen Massen-Fastfood verknüpft waren und die sich im Konzept und dem Qualitätssiegel der slow cities widerspiegeln.

Diese Tendenz verbreitete sich in der Zwischenzeit in Europa und der ganzen Welt. Weitere Bereiche wie Gesundheit, Kinder und Erziehung, Tourismus, der Erhalt des Kulturerbes und der Traditionen, Beziehungen, das Gleichgewicht zwischen beruflichem und persönlichem Leben, Freizeit, Familienleben wurden mit einbezogen. (slow Travel, Schools, Cities, FamilyLiving, Medicine, Slow Design, etc.) Slow Movement setzt sich für einen angepassten Rhythmus des Lebens ein, stellt die Qualität, das Gleichgewicht und das sich Wohlfühlen auf verschiedenen Ebenen in den Vordergrund.

Diese Tendenz verbreitete sich in der Zwischenzeit in Europa und der ganzen Welt. Weitere Bereiche wie Gesundheit, Kinder und Erziehung, Tourismus, der Erhalt des Kulturerbes und der Traditionen, Beziehungen, das Gleichgewicht zwischen beruflichem und persönlichem Leben, Freizeit, Familienleben wurden mit einbezogen. (slow Travel, Schools, Cities, FamilyLiving, Medicine, Slow Design, etc.) Slow Movement setzt sich für einen angepassten Rhythmus des Lebens ein, stellt die Qualität, das Gleichgewicht und das sich Wohlfühlen auf verschiedenen Ebenen in den Vordergrund. Sie steht für die Einhaltung einer folgerichtigen nachhaltigen und solidarischen Entwicklung, die von der lokalen Bevölkerung vorgegeben wird und in Angliederung an die Globalisierung, die unser heutiges Leben prägt.

Die Bewegung „Movimento Slow“ unterscheidet sich insofern von slow food als dass die Letztgenannte sich exklusiv mit Fragen rund um die Ernährung beschäftigt. „Movimento Slow“ seinerseits ist breitgefächerter und übergreifender. Es geht um die Nutzung der Zeit und der Ressourcen in einer ausge-

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.



PORTUGAL | Hugo Filipe Lopes

Viver em modo ‘slow’

O ‘Movimento Slow’ abrange um vasto leque de áreas de actuação e dissemina-se a um nível global. No nosso país, a ONG ‘Slow Portugal’ propõe-se divulgar e implementar suas ideias. Para explicar a actuação desta entidade, a ECO123 entrevistou a sua Presidente da Direcção, a Dr^a. Raquel Tavares.

ECO123: Como surgiu o movimento slow em Portugal?

Raquel Tavares: Organizou-se com o surgimento da ONG ‘Slow Portugal’, com o intuito de preencher um lugar ainda não ocupado no panorama nacional, acompanhando uma tendência que se intensifica e dissemina internacionalmente. Faz todo o sentido uma organização no âmbito do movimento slow pois este defende estilos de vida baseados na simplicidade, sustentabilidade, solidariedade e qualidade muito pertinentes nos nossos dias.

O que caracteriza este movimento, face ao Slow Food original?

O ‘Movimento Slow’ é um Movimento Internacional, que teve a sua génese no ‘Movimento Slow Food’, em 1986, em Itália, e que contrariava os valores e a cultura associadas ao fastfood massificado e impessoal e que depois se especificou também no conceito e selo de qualidade slow cities.

Essa tendência tem vindo paulatinamente a espalhar-se pela Europa e pelo Mundo, alargando-se a outras áreas acção: saúde, crianças e educação, turismo, preservação do património e das tradições, relacionamentos, conciliação da vida pessoal e profissional, lazer, vida familiar, etc. (slow Travel, Schools, Cities, FamilyLiving, Medicine, Slow Design, etc.). O Slow Movement defende que tentemos viver no ritmo certo, privilegiando a qualidade, o equilíbrio e o bem - estar nas

The Slow Movement covers a vast range of areas of activity and has now spread globally. In Portugal, the NGO ‘Slow Portugal’ seeks to promote and implement its ideas. To talk about its activities, ECO123 interviewed its President, Raquel Tavares.

ECO123: How did the slow movement emerge in Portugal?

Raquel Tavares: This took place following the founding of the NGO ‘Slow Portugal’ with the aim of filling a gap that existed in the national panorama, accompanying a growing international trend. A slow movement organisation makes every sense because it defends life styles based on simplicity, sustainability, solidarity and quality – factors so very relevant to current times.

What characterises this movement in comparison with the original Slow Food initiative?

The ‘Slow Movement’ is an international movement that traces its origins back to the ‘Slow Food Movement’ that in Italy in 1986 rose up against the values and culture associated with mass-produced and impersonal fast food. After that, they themselves started to specialise in the slow city concept and seal of quality.

This trend has steadily spread throughout Europe and the world, as well as into other areas: health, children and education, tourism, the preservation of heritage and traditions, relationships, work-life balance, leisure, family life, etc. (Slow Travel,

Slow Movement Portugal

Arruda dos Vinhos • Tel.: (+351) 969 128 599 • Website: www.slowmovementportugal.com

Membros da equipa | Team members | Team-Mitglieder



Sérgio Aires



Maria Picoito



Nuno Caro



Raquel Tavares

diferentes áreas da vida, sempre numa lógica de desenvolvimento sustentável e solidário dinamizado pelas comunidades locais, e em articulação com o movimento de globalização que hoje vivemos.

Desta forma, o ‘Movimento Slow’ distingue-se do *slow food* porque este último tem o seu foco única e exclusivamente nas questões alimentares. O ‘Movimento Slow’, por seu lado, é mais holístico e transversal e tem a ver com a utilização do tempo e dos recursos materiais de uma forma equilibrada, moderada e satisfatória, premissas que podem ser adoptadas em diferentes áreas de vida e não só na alimentação.



Como está estruturado o *slow* em Portugal?

Os adeptos do ‘Movimento Slow’ não encaixam num perfil único mas identificam-se com os seus princípios e com a ideia geral de que é necessário abrandar e dar mais valor ao essencial, e só numa sociedade que não seja demasiado rápida e excessiva se consegue esse aprofundamento, seja no mundo do trabalho, nas relações pessoais, nos hábitos de consumo ou na forma de viver os territórios e as comunidades. Como tal, o *slow* tem crescido de forma espontânea sem grandes formalismos ou estruturas. Contudo, começam a existir cada vez mais iniciativas que procuram organizar o movimento de uma forma mais estruturada. Em Portugal a entidade pioneira a

Schools, Cities, Family Living, Medicine, Slow Design, etc.). The Slow Movement believes we should live at a slower pace, prioritising quality, balance and wellbeing in the different areas of life and always acting according to a logic of sustainable development in harmony with the dynamics of local communities and in conjunction with the globalisation movement that marks our life today.

Hence, the ‘Slow Movement’ differs from its slow food counterpart in that the latter focuses solely on diet-related issues. In turn, the ‘Slow Movement’ is more holistic and transversal and is concerned with using time and material resources in a more balanced, moderate and satisfactory fashion, premises that can be adopted in different areas of life and not only in terms of the food chain.

How is the *slow movement* structured in Portugal?

The ‘Slow Movement’ followers do not fit a single profile, but instead identify with its principles and the general idea that it is necessary to slow down and give greater value to what is essential. Only in a society that is not excessively speedy and fast are we able to achieve this goal whether in the world of work, personal relationships, consumer habits or in the way we live in our territories and communities. As such, the slow movement has grown spontaneously and without any great formalities or structures. However, there have begun to appear ever more initiatives seeking to organise the movement in a more structured fashion. In Portugal, the pioneering and also the only organisation involved - with the exception of slow cities – is the NGO ‘Slow Portugal’.

wogenen, moderaten und friedvollen Form und um Grundlagen, die auf verschiedenen Lebensebenen und nicht nur in Bezug auf die Ernährung angewandt werden.

Wie ist *slow* in Portugal aufgebaut?

Die Anhänger von „Movimento Slow“ fügen sich nicht in ein Schema ein, identifizieren sich jedoch durch ihre Prinzipien und die allgemeine Auffassung, dass es notwendig ist, einen Gang zurückzuschalten und den Notwendigkeiten mehr Wert beizumessen. Nur in einer Gesellschaft, die nicht zu schnell und exzessiv durchs Leben schreitet, erfasst man die Tiefe der Bedeutung, sei es in der Arbeitswelt, in persönlichen Beziehungen, im Konsumverhalten oder in der Lebensform innerhalb der Umgebung und Gesellschaft. Slow ist spontan gewachsen, ohne große Formalitäten und Strukturen. Dennoch gibt es immer mehr Initiativen, die versuchen, der Bewegung etwas mehr Struktur zu verleihen. In Portugal ist es die wegbereitende und einzige Körperschaft – mit Ausnahme von *slow cities* – die NRO „Slow Portugal“

Welche Einrichtungen oder Firmen gehören dazu?

Recht oft kontaktieren uns verschiedenste Körperschaften, die an einer Zusammenarbeit interessiert sind. Dabei handelt es sich um Stadtverwaltungen, Touristikunternehmen, Geschäfte, die Kunsthandwerk und regionale Produkte verkaufen oder Restaurants. Dennoch ist es uns bisher nicht gelungen, unseren Aktivitätenplan auszuweiten, der uns erlaubt, alle Interessenten aufzunehmen. Wir fangen klein an und wachsen Schritt um Schritt. Zurzeit besteht ein Protokoll mit der Stadtverwaltung Arruda dos Vinhos, wo wir unseren Sitz haben. Ein weiteres Mitglied ist das Restaurant „Nau Palatina“ und das Landgasthaus „Casa Carpe



Célia Lavado



Daniel Monteiro



Paulo Santos

fazê-lo e também a única, - com excepção das *slow cities* - é a ONG ‘Slow Portugal’.

Que estabelecimentos ou empresas estão associados convosco?

É frequente termos inúmeros contactos de entidades várias no sentido de estabelecer parcerias, desde autarquias, a empresas de turismo, produtos artesanais e regionais ou restaurantes, porém, ainda não alargámos o nosso leque de acção de forma a podermos acolher todos os que nos contactam. Estamos a começar pequeno e a crescer passo a passo. Neste momento, temos um protocolo com a câmara de Arruda dos Vinhos onde estamos sediados, temos uma adesão de associado do restaurante ‘Nau Palatina’, e da unidade de turismo de habitação ‘Casa Carpe Diem’ e uma negociação de parceria com o Restaurante ‘Mercearia do Prato’.

Um dos nossos objectivos é poder vir a criar um selo de qualidade ‘Slow Movement’ que seria inédito a nível nacional e internacional e teria por isso grandes potencialidades de desenvolvimento. Estamos agora numa nova fase de revitalização e dinamização de actividades e contamos criar meios para alargar a rede, acolhendo todos os que nos contactam e dando-lhes meios para fazer parte e colaborar com o movimento.

Planos para o futuro?

Desenvolver um plano de *workshops*, oficinas e ateliers diversos de acordo com a temática *slow*; alargar a rede de parcerias e associados; divulgar o movimento online e nas redes sociais; dinamizar actividades, encontros e tertúlias *slow*. Oficializar a marca ‘Slow Movement’ enquanto selo de qualidade, um contributo inédito para o movimento *slow*.

What establishments or companies are associated with you?

We’re getting more and more contacts from all quarters seeking to establish partnerships, whether these are local councils, tourism companies, sellers of handicraft and regional produce or restaurants. However, we haven’t yet been able to expand our scope of action to be able to include everybody who gets in touch with us. We started out on a small scale and we’re growing step by step. At this moment, we have a protocol with the council of Arruda dos Vinhos where we have our headquarters and we have a partnership agreement with the restaurant ‘Nau Palatina’ and the country guest house ‘Casa Carpe Diem’ and we’re negotiating another partnership with the ‘Mercearia do Prato’ restaurant.

One of our aims is to launch the ‘Slow Movement’ seal of quality that would be unprecedented both nationally and internationally and correspondingly has great potential for development. We’re now enjoying a new phase of revitalisation and boosting our range of activities. We’re also looking for ways to expand our network, welcoming all those who contact us and giving them the means to join in and work with the movement.

Plans for the future?

To develop a range of workshops and demonstrations about the ‘slow’ lifestyle; to expand our network of partnerships and associate members; to promote the movement online and on social networks; to organise more slow activities, meetings and debates. Furthermore, getting official recognition for the ‘Slow Movement’ seal of quality would be an unprecedented contribution to the slow movement.

Diem“. Des Weiteren stehen wir mit dem Restaurant „Mercearia do Prato“ in Verhandlung. Eines unserer Ziele ist die Er-langung des Qualitätssiegels „Slow Movement“, der auf nationaler und internationaler Ebene wegbeschreitend ist und somit ein großes Entwicklungspotenzial enthält. Zurzeit befinden wir uns in einer Re-vitalisierungs- und Dynamisie-rungsphase der Aktivitäten. Wir rechnen damit, Wege zur Ausweitung unseres Netzes zu finden, die erlauben, alle Inte-

ressenten aufzunehmen und ihnen Mittel zur Verfügung zu stellen, um aktiv dabei zu sein und mit der Bewegung zusammenzuarbeiten.

Zukunftspläne?

Wir beabsichtigen Workshops und Kurse, die mit dem Thema „slow“ verwachsen sind, zu organisieren; das Netz der Partner und Mitglieder auszuweiten; die Bewegung online und auf Sozialnetzwerken bekannt zu machen; Aktivitäten, Treffen und Stamm-tische „slow“ anzubieten. Die Marke „Slow Movement“ soll unter dem Zeichen des Güte-siegels anerkannt werden. Das wäre ein weg-beschreitender Beitrag für die Bewegung *slow*.



Mais informações: | Further information:

Mehr Info:

www.slowmovement.com
www.slowfood.com



Raquel Tavares

Tem 44 Anos e formação em Antropologia Social e Psicologia Educacional. Percurso Profissional na área da Educação e Formação de Adultos e na Intervenção Social em Bairros Carenciados da região de Lisboa; experiência de largos anos nas dinâmicas associativas e no trabalho voluntário.

Tem gosto pessoal pela leitura, vida em família e entre amigos, fotografia, artesanato, educação e desenvolvimento pessoal e social, viagens, bons momentos de conversa e descontração e pelo usufruto das coisas simples da vida.

Aged 44, with a background in Social Anthropology and Educational Psychology. Her professional career has been in education and lifelong learning and social intervention projects in disadvantaged neighbourhoods of Lisbon. She also has many years of experience participating in associative movements and voluntary work. Her personal passions including reading, family and social life, photography, handicraft, education and personal and social development, travelling, good conversation and relaxation, as well as enjoying the simple things in life.

Raquel Tavares, 44, ist Soziologin und Erziehungspsychologin. Beruflicher Werdegang im Bereich der Erwachsenenbildung und Sozialarbeiterin in bedürftigen Quartieren in der Region Lissabon; langjährige Erfahrung in der Vereins- und Freiwilligenarbeit. Ihre Hobbys: Lesen, Leben in der Familie und unter Freunden, Fotografie, Kunsthandwerk, persönliche und soziale Bildung und Entwicklung, Reisen, gute Gespräche, Ausspannen und das Genießen einfacher Dinge des Lebens.

FARO | João Gonçalves

Lura, aprender naturalmente.

A poucos minutos de Faro encontra-se a ‘Lura’, uma quinta pedagógica criada sob o lema de “aprender naturalmente” e onde se promove a educação ambiental aliada ao conhecimento científico. A ECO123 falou com Sara Vítor, a sua criadora e mentora.

ECO123: O que é o projecto Lura?
Sara Vítor: Começou por ser a saída de uma professora sem colocação. É uma tentativa de continuar a ensinar e a trabalhar com crianças, ligando aquilo que já era a minha evolução pessoal mas voltando às minhas origens. Daí ter voltado para a ‘Lura’, que é a ‘toca’ da minha família. Tento recuperar, neste espaço de campo, a agricultura biológica e manter-me a trabalhar com crianças, ensinando princípios em que acredito tais como sustentabilidade, defesa do meio ambiente, produção e cultivo de produtos regionais.

O processo de criação e certificação foi muito burocrático?
Um pouco, mas felizmente as coisas andaram sempre relativamente bem. No entanto, quanto a apoios deparei-me com várias barreiras. Tudo o que aqui está construído foi com o meu investimento pessoal e da minha família. Já ao nível de implementação e licenças, consegui que tudo acontecesse dentro de um prazo bastante aceitável. No final fiquei com a noção que se fosse um projecto turístico teria sido mais fácil. Mas como a minha formação não é na área do turismo e aquilo que tenho capacidade de fazer com qualidade e competência é ensinar e passar conhecimentos, princípios, valores às novas gerações, achei que era isso que tinha de fazer.



Faro até à Lura e regresso, em Nissan Almera (20km): 3kg CO₂.

Return trip from Faro to Lura in a Nissan Almera (20km): 3kg CO₂.

Faro nach Lura und Return on Nissan Almera (20 km): 3kg CO₂.



VASCO TRINDADE

Lura, learning naturally.

Just a few minutes from Faro is ‘Lura’, an educational farm set up with the motto of ‘learning naturally’, where environmental education is taught together with scientific knowledge. ECO123 talked to its founder and mentor, Sara Vítor.

ECO123: What is the ‘Lura’ project?
Sara Vítor: It began as a kind of way out for a teacher who didn’t get a teaching post. It’s a way of continuing teaching and working with children, linking this to my own personal evolution but returning to my origins. That’s why I returned to ‘Lura’, which is my family’s ‘burrow’. In this space in the countryside, I try to get back to organic agriculture and keep myself working with children, teaching principles which I believe in, such as sustainability, defending the environment, the production and growing of regional products.

Was the process of setting up the business and getting certification very bureaucratic?
A bit, but fortunately things always went relatively well. However, as far as financial backing was concerned, I faced a number of obstacles. Everything that is here was built with my own investment and that of my family. In terms of implementing the project and getting, I man-

Lura - natürlich lernen.

Nur wenige Minuten von Faro entfernt befindet sich die „Lura“, ein Lernbauernhof mit dem Slogan „natürlich lernen“. Dort fördert man Umwelterziehung in Verbindung mit wissenschaftlichen Kenntnissen. ECO123 sprach mit der Gründerin Sara Vítor.

ECO123: Was kann man sich unter dem Projekt Lura vorstellen?
Sara Vítor: Es begann als Ausweg für eine Lehrerin ohne Anstellung. Es ist der Versuch mit dem Unterrichten fortzufahren, mit Kindern zu arbeiten und dabei dieses mit meiner persönlichen Entwicklung und mit der Rückkehr zu meinen Wurzeln zu verbinden. Daher bin ich nach „Lura“ zurückgekommen, dem Zuhause meiner Familie. Ich versuche dieses Stück Land für die biologische Landwirtschaft zurückzugewinnen und meine Arbeit mit Kindern weiterzuführen, dabei Grundsätze, wie Nachhaltigkeit, Schutz der Umwelt und Produktion und Anbau von regionalen Produkten, zu lehren.

Was ist ein Zuhause bestimmter Tiere, hauptsächlich von Kaninchen und Hasen.

War die Gründung und Genehmigung sehr bürokratisch?
Ein wenig, aber glücklicherweise verlief alles immer recht gut. Trotzdem wurden mir gewisse Schranken gesetzt. Alles, was hier gebaut wird, ist von mir oder meiner Familie finanziert worden. Von der Durchführung bis zu den Lizenzen schaffte ich alles in einem akzeptablen Zeitrahmen. Am Ende bekam ich die Information, dass es einfacher gewesen wäre, wenn es sich um ein touristisches Projekt gehandelt hätte. Aber das ist nicht mein Fachgebiet. Was ich gut und kompetent kann, ist das Unterrichten und das Weitergeben von Wissen, von Werten und Grundsätzen an eine neue Generation. Also muss ich das auch tun.

Porque decidiu criar este projecto?
Primeiro porque sempre foi um objectivo da família que este terreno fosse rentabilizado. E em segundo lugar porque achei que podia aliar o facto de ser professora e querer continuar a ensinar com o facto de ter uma ligação muito grande ao campo, a esta terra e história, querendo sempre aprender um pouco mais. Foi também uma maneira de não imigrar, porque acredito que tenho capacidade para fazer algo pelo meu país e isso não faz sentido se estiver lá fora.

Teve apoio da plataforma de crowdfunding PPL. Como foi a experiência?
Foi muito boa. Cheguei lá por intermédio de amigos que me falaram dessa possibilidade de financiamento. Telefonei para um dos responsáveis e uma coisa levou à outra, fiz o vídeo e lancei o projecto⁽¹⁾. Surpreendentemente funcionou como forma de divulgação para outros públicos: apesar de o maior apoio ter vindo de familiares, tive também apoio de pessoas que não sei quem são. Tivemos 40 dias para angariar 5.000€. Atingimos o objectivo e esse dinheiro serviu para a criação do WC para deficientes e para a Casa dos Burros, que de outra maneira não tínhamos tido condições para construir e avançar com o projecto.

Objectivos e esperanças para o futuro?
O objectivo máximo é sermos auto-suficientes. Não somos fundamentalistas ao ponto de dizer que vamos deixar de ir ao supermercado, mas queremos ser, no longo prazo, o mais sustentáveis possível. Assim como a formiga, eu aqui na Lura dou passinhos pequenos para construir um mundo melhor através das nossas crianças.



VASCO TRINDADE

“ Como a formiga, na Lura dou passinhos pequenos para construir um mundo melhor através das nossas crianças.

Just like an ant, here at ‘Lura’ I take small steps to create a better world through our children.

Mit kleinen Schritten, wie eine Ameise, schaffe ich hier in Lura eine bessere Welt für unsere Kinder.
- Sara Vítor

aged to get everything to happen within a reasonable period of time. At the end, I had the impression that if it had been a tourist project it would have been easier. But as my training is not in the field of tourism and what I am capable of doing with quality and competently is teaching and passing on knowledge, principles, values to new generations, I thought that this was what I had to do.

Why did you decide to set up this project?
Firstly, because it was always my family’s aim that this piece of land should be put to good use. And secondly because I thought that I could combine the fact of being a teacher and wanting to continue teaching with the fact that I have a close connection with the countryside, with this area and its history, and always want to learn a little more. It was also a way of not emigrating, because I believe I have the capacity to do something for my country and this doesn’t make any sense if I’m abroad.

You had support from the crowdfunding platform PPL. What was that experience like?
It was very good. I found out about it through friends who told me about this possibility of getting funding. I telephoned one of the people in charge and one thing led to another, I made the video and launched the project⁽¹⁾. Surprisingly, it functioned as a form of publicising the project to other people: despite the fact that most support came from relatives, I also got support from people I don’t know. We had 40 days to raise 5.000 Euros; we reached the target and this money was used for building the toilet for the disabled and for the Casa dos Burros (the donkey house), which we wouldn’t have been able to build otherwise. All this allowed us to carry on with the project.

Aims and hopes for the future?
The main aim is to become self-sufficient. We’re not so fundamentalist that we say we’ll stop going to the supermarket, but in the long term we want to be as sustainable as possible. Just like an ant, here at ‘Lura’ I take small steps to create a better world through our children.

Warum haben Sie sich für dieses Projekt entschieden?
Zum einen war es immer ein Ziel meiner Familie, dieses Land zu nutzen. An zweiter Stelle steht, denke ich, dass ich in der Form als Lehrerin und mit meiner tiefen Verbundenheit zum Landleben, zu diesem Grundstück und zur Geschichte weiter unterrichten und selbst dabei mehr lernen kann. Außerdem war es ein Weg, nicht auswandern zu müssen, denn ich glaube an meine Fähigkeiten und dass ich etwas für mein Land tun kann. Das ist aber sinnlos, wenn ich nicht hier bin.

Sie hatten Unterstützung durch die das portugiesische Crowdfunding PPL. Wie waren Ihre Erfahrungen?
Sehr gut. Freunde vermittelten mich dort hin und erzählten mir von dieser Finanzierungsmöglichkeit. Ich rief dann einen der Verantwortlichen an und eines kam zum anderen. Ich drehte ein Video und stellte mein Projekt vor⁽¹⁾. Überraschenderweise klappte diese Form der Verbreitung an die Öffentlichkeit: obwohl die größte Unterstützung von Seiten meiner Familie kam, hatte ich auch Hilfe von Leuten, die ich nicht kenne. Wir hatten 40 Tage Zeit für die Werbung und erreichten das Ziel, soviel Geld zu sammeln, dass es für eine Behindertentoilette und einen Eselstall reichte. Das waren 5.000 Euro. Ohne diese Hilfe wären diese Bauten und das Voranschreiten des Projektes nicht möglich gewesen.

Haben Sie Ziele und Wünsche für die Zukunft?
Das oberste Ziel ist, Selbstversorger zu werden. Aber wir sind keine Fundamentalisten und behaupten nicht, dass wir nicht mehr in den Supermarkt gehen. Jedoch langfristig gesehen, wollen wir uns so gut wie möglich selber tragen können. Mit kleinen Schritten, wie eine Ameise, schaffe ich hier in Lura eine bessere Welt für unsere Kleinen.

(1) ppl.com.pt/pt/prj/lura



VASCO TRINDADE

PORTIMÃO | José Garrancho

Do Algarve para o Mundo.

‘A Rocha’, organização presente em 20 países (incluindo Reino Unido e EUA), nasceu no Algarve em 1985. Representa a concretização do sonho de Peter Harris, pastor anglicano e ornitólogo, que decidiu incluir a conservação da natureza como objectivo missionário na agenda social da igreja, quando o ambiente e a sua defesa eram conceitos pouco divulgados em Portugal. E ‘A Rocha’ mantém-se na designação, porque o seu fundador e hoje presidente honorário refere a grande contribuição portuguesa para a latinidade do projecto.

“**Todas as quintas-feiras de manhã, pode-se assistir à medição, pesagem e anilhagem das aves capturadas em redes estrategicamente colocadas.**

A ECO123 conversou com Marcial Felgueiras, director de operações da organização e responsável pelo envolvimento nas lutas ambientais, bem como a gestão logística do centro, a hospedagem de estudantes e investigadores de várias nacionalidades e a gestão de uma vasta equipa.

“Pastor anglicano, Peter Harris escolheu a sua comunidade em Inglaterra pela sua proximidade a um estuário, onde podia observar as aves. Segundo ele, a observação das aves, feitas ao nascer do dia, ajudava-o a suportar as longas reuniões de trabalho”, começou por dizer-nos Marcial Felgueiras. “Depois, notou que os cristãos falavam muito sobre um Deus criador, mas faziam pouco acerca da criação desse Deus. Então, começou a pensar como envolver os cristãos com a natureza. Tinha decidido enveredar pelo trabalho missionário, tendo África em mente; mas a paixão pela natureza começou a germinar e questionava-se sobre se a organização missionária a que pertenciam seria capaz de compreender e ligar as duas componentes”.

Nos primeiros sete ou oito anos da organização, a ornitologia foi a única área em que trabalharam. Como não havia o hábito de observação de aves em Portugal, ‘A Rocha’ acabou por desempenhar um papel muito importante, tendo anilhado cerca de 80% do

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

From the Algarve to the world.

“**Every Thursday morning, people can watch the measuring, weighing and ringing of birds captured in strategically placed nets.**

‘A Rocha’, an organisation that is present in 20 countries (including the UK and the USA) came into being in the Algarve in 1985. It represents the fulfilment of the dream of Peter Harris, an Anglican priest and ornithologist, who decided to include nature conservation as a missionary objective in the church’s social agenda at a time when the environment and its protection were concepts that were little discussed in Portugal. And ‘A Rocha’ continues as part of the name the name because its founder and now honorary president speaks of the major contribution made by Portugal to the project’s ‘Latin’ side.

ECO123 talked to Marcial Felgueiras, the organisation’s director of operations and the person responsible for its involvement in environmental campaigns, as well as for the centre’s logistical management, the accommodation of students and researchers of different nationalities and the management of a huge team.

“An Anglican priest, Peter Harris chose his community in England owing to its proximity to an estuary where he could engage in birdwatch-

Von der Algarve in die ganze Welt.

“**Jeden Donnerstagmorgen kann man der Messung, dem Wiegen und der Beringung von eingefangenen Vögeln im strategisch aufgebauten Netz beiwohnen.**

Die Organisation „A Rocha“ entstand im Jahre 1985 an der Algarve und ist heute in 20 verschiedenen Ländern zuhause (inkl. Großbritannien und USA). Der anglikanische Pastor und Ornithologe Peter Harris verwirklichte damit seinen Traum und zwar in einer Zeit, in der Umwelt und Umweltschutz in Portugal noch sehr kleingeschrieben wurden. Er entschied, die Erhaltung der Natur als missionarisches Ziel in das soziale Pflichtenheft der Kirche einzubinden. „A Rocha“ (der Fels) bleibt seinem Namen treu. Der Gründer und heutige Ehrenpräsident bekräftigt den großen portugiesischen Beitrag an der Projektphilosophie. ECO123 führte mit seinem Direktor Marcial Felgueiras ein Gespräch. Felgueiras ist auch verantwortlich für die Kommentierung von Umweltfragen bei politischen Entscheidungen, die Leitung des Zentrums, die Unterkunft der Studenten und Forscher verschiedenster Nationalitäten und die Leitung eines großen Teams.

„Der anglikanische Pastor Peter Harris wählte seine Gemeinde in England aufgrund der Nähe



Toutinegra-de-barrete-preto | Blackcap | Mönchsgrasmücke

Marcial Felgueiras

Licenciado em Engenharia Agrícola pela Universidade de Évora. Mestrado na mesma universidade e na mesma área, mas ligado ao ambiente, ao nível de sistemas de rega. Encontra-se na fase de doutoramento sobre o impacto que as alterações do uso dos solos tiveram ao nível das populações de aves. Vários artigos publicados, na área da avifauna, muitos deles dedicados às migrações das aves.

Has a degree in Agricultural Engineering from the University of Évora. He has a master’s degree from the same university in the same field, but linked to the environment, dealing with irrigation systems. He is now working on his doctorate on the impact that changes in land use have had on bird populations. He has published a number of articles in the field of birdlife, many of them devoted to bird migration.

Agronom mit Abschluss an der Uni Évora. Masterarbeit an derselben Uni und in derselben Studienrichtung, jedoch mit Schwerpunkt auf Umwelt und Bewässerungssysteme. Zurzeit arbeitet er an der Fertigstellung seiner Dissertation über den Einfluss und die Veränderung der Bodennutzung auf die Vögel. Viele publizierte Artikel über die Vogelwelt mit Schwerpunkt auf die Vogelwanderung.



Pesagem e anilhagem | Weighing and placing the ring | Wiegen und setzen des Ringes

“**25% da vida animal do planeta é composta por escaravelhos.**

25% of the planet’s animal life is made up of beetles.

25% des tierischen Lebens dieser Erde besteht aus Käfern...

total nacional. Mas a organização teve sempre em vista perspetivar as relações ambientais na sua globalidade e estabeleceu protocolos de cooperação com outras entidades interessadas na protecção ambiental. “Nos anos 90, começámos a fazer inventários das plantas existentes, integrámos o programa Natura 2000, fazendo mapeamento de habitats, efectuámos o estudo de coleópteros (escaravelhos), descobrindo mais de 200 espécies. Para dar uma ideia, 25% da vida animal do planeta é composta por estes animais. Sem eles, não sabemos o que aconteceria. Um investigador estuda, quanto muito, uma família. Há quase 20 anos que estudamos as traças, possuindo uma lista superior a 600 espécies, mas acabámos de descobrir 2 novas espécies, numa única noite, a 4km de distância”.

Num passado recente, conseguiram impedir a destruição dos habitats na Ria de Alvor, mas estão receosos sobre o futuro, porque existem projectos para aprovação na Quinta da Rocha, situada no coração da ria. A acontecer, tal irá aumentar a população de 85 habitantes existentes nestes 2.500ha, integrados na Rede Natura⁽¹⁾, para mais de 400, com carros, cães, bicicletas, lixo, consumos de água, esgotos, etc. Sem falar das infra-estruturas e respectivas impermeabilizações dos terrenos.

Todas as quintas-feiras de manhã, a partir das 10 horas (quando não chove), o centro está aberto ao público, que pode assistir à medição, pesagem e anilhagem das aves capturadas em redes estrategicamente colocadas na propriedade.

(1) www.icnf.pt/portal/naturaclas/rn2000
www.pt.wikipedia.org/wiki/Rede_Natura_2000

Mais informações: | Further information:
Mehr Info:
pt.wikipedia.org/wiki/A_Rocha



ing. According to him, birdwatching at daybreak helped him to get through the long meetings at work,” Marcial Felgueiras started by telling us. “Then, he noticed that Christians spoke a lot about God the creator, but did little about the creation of this God. And he started to think of ways to involve Christians in nature. He had decided to work as a missionary, with Africa in mind; but his passion for nature started to germinate and he asked himself if the missionary organisation they worked for would be able to embrace and link the two components.”

During the first seven or eight years of the organisation’s existence, ornithology was the only area where they worked. As there was no habit of birdwatching in Portugal, ‘A Rocha’ played a very important role, ringing about 80% of the national total. But the organisation always planned to focus on environmental relationships as a whole, and he established cooperation agreements with other bodies interested in environmental protection. “In the 1990s, we started compiling inventories of plants, we joined the Natura 2000 programme, mapping habitats, we did a study of coleoptera (beetles), and discovered over 200 species. Just to give an idea, 25% of the planet’s animal life is made up of these animals. Without them we do not know what would happen. A researcher studies at most one family. We have been studying moths for almost 20 years, and have a list of more than 600 species, but we have just discovered two new species in a single night 4 km away.”

They recently succeeded in preventing the destruction of habitats in the Ria de Alvor, but they are apprehensive about the future because there are projects waiting to be approved at Quinta da Rocha, located in the heart of the Ria. If this happens, it will increase the population living in these 2,500 hectares that are part of the Rede Natura⁽¹⁾, from 85 inhabitants to 400, with cars, dogs, bicycles, rubbish, water consumption, sewage systems, etc. Not to mention the infrastructure and the accompanying soil sealing.

Every Thursday morning from 10 o’clock (when it’s not raining), the centre is open to the public, who can watch the measuring, weighing and ringing of birds captured in strategically placed nets on the property.

A Rocha – Centro Cristão de Estudo e Defesa do Ambiente

Cruzinha, Estrada de acesso à Ria de Alvor, a partir da Mexilhoeira Grande Cruzinha, access road to the Ria de Alvor, coming from Mexilhoeira Grande Cruzinha, Zufahrtsstraße zu der Ria de Alvor, aus Mexilhoeira Grande

Tel.: (+351) 282 968 380 • Website: www.arocha.org

zum Flußdelta, wo er Vögel beobachten konnte. Wie er selbst sagt, halfen ihm die Vogelbeobachtungen bei Sonnenaufgang, die langen Arbeitsbesprechungen zu überstehen“, berichtet uns Marcial Felgueiras. „Später stellte er fest, dass die Christen zwar sehr oft über Gott, den Schöpfer, sprachen, sich jedoch wenig um die Schöpfung dieses Gottes kümmerten. Er überlegte sich, wie er die Gläubigen mit der Natur vereinen könnte. Eigentlich hatte er entschieden, als Missionar nach Afrika zu gehen. Die Leidenschaft für die Natur begann zu wachsen und er fragte sich, ob die missionarische Organisation, der er angehörte, diese zwei Komponenten wohl zu verstehen und verbinden vermöge.“

Ornithologie war in den ersten sieben oder acht Jahren der einzige Bereich, in der die Organisation tätig war. Da bis zu diesem Zeitpunkt die Vogelbeobachtung in Portugal unüblich war, ist der Organisation „A Rocha“ eine große Bedeutung zuzumessen, ist sie doch in vier von fünf Fällen offizieller Ansprechpartner. Für die Organisation stand der Umweltaspekt in seiner Gesamtheit immer an erster Stelle. Es wurden Protokolle mit anderen Umweltschutzvereinen ausgearbeitet. Marcial Felgueiras gegenüber ECO123: „In den 90-er Jahren wurden die bestehenden Pflanzen aufgezeichnet, das Programm „Natura 2000“ ins Leben gerufen, indem Habitate geografisch erfasst und Studien über Käfer durchgeführt wurden, wobei mehr als 200 verschiedene Spezies entdeckt wurden. Mehr als 25% des tierischen Lebens dieses Planeten besteht aus diesen Tieren. Wir wissen nicht, was ohne sie geschehen würde. Ein Forscher erforscht maximal eine Familie. Vor circa 20 Jahren haben wir die Motten untersucht, wobei diese Gattung mehr als 600 Spezies enthält. Wir haben in einer einzigen Nacht gleich zwei neue Spezies innerhalb einer Entfernung von vier km entdeckt“.

Vor kurzem konnten sie die Zerstörung von Habitaten in der „Ria de Alvor“ verhindern, befürchten jedoch deren Zukunft, da anhängige Bauprojekte im Herzen der Ria – der Quinta da Rocha – bestehen. Würden diese Projekte bewilligt, stiegen die in Netzwerk „Natura 2000“⁽¹⁾ integrierten Bewohner auf den 2.500 Hektar von jetzt 85 auf über 400 an: und mit ihnen Autos, Hunde, Fahrräder, Müll, Wasserkonsum, Abwasser etc., sieht man einmal von den Infrastrukturen und Erdbewegungen einmal ab. Das Zentrum ist jeden Donnerstagmorgen ab 10 Uhr für Interessierte geöffnet (falls es nicht regnet), um der Messung, dem Wiegen und der Beringung von eingefangenen Vögeln innerhalb eines strategischen Netzes auf dem Anwesen beizuwohnen.



PORTIMÃO | Vasco Trindade

Uma vida com o mar no horizonte.

O mestre de terra Joaquim Carneiro recebeu a **ECO123** no armazém onde pratica a sua profissão, nas instalações da Docapesca⁽¹⁾, no rio Arade e próximo da vila do Parchal (concelho de Lagoa). Prestes a fazer 84 anos, mestre Joaquim continua a trabalhar diariamente, sentado entre quilómetros de rede de pesca que remenda ou ‘arma’ com uma destreza e vigor invejáveis. O seu discurso frequentemente inflama-se com a paixão de quem ainda defende ideias e acredita num futuro melhor. Como quando defende a prática indispensável do defeso para proteger as espécies ou critica o recurso ao turismo como actividade principal da região, acompanhada da destruição da frota pesqueira e da indústria conserveira. Mas também, por vezes, surge com a serenidade que a sua idade lhe permite ter, perante um futuro em que os mestres de terra poderão desaparecer. Mesmo aí, afirma com um sorriso triste, “a actividade não vai parar. Ninguém é insubstituível, o mundo não pára”.

ECO123: Quando começou a aprender a sua profissão?
Joaquim Carneiro: Em 1942, tinha doze para treze anos.

Actualmente, no que consiste a profissão de Mestre de Terra?
Uma arte de cerco é composta de várias

(1) www.docapesca.pt/pt/rede-de-lotas/lotas/item/portimao.html



VASCO TRINDADE

A life with the sea on the horizon.

‘Mestre de terra’⁽¹⁾ Joaquim Carneiro welcomed ECO123 to the warehouse where he practises his profession at the premises of Docapesca⁽²⁾ by the River Arade and close to the town of Parchal (municipality of Lagoa). Nearly 84, master Joaquim still works every day, seated among kilometres of fishing nets which he mends with enviable skill and vigour. His discourse is frequently inflamed with the passion of those who still argue for what they believe in and who believe in a better future. Such as when he defends the indispensable practice of the closed season to protect species, or when he criticises the fact that the region has turned to tourism as its main activity, accompanied by the destruction of the fishing fleet and the canning industry. But sometimes, he also shows a serenity which his age allows him in the face of a future in which people like the ‘mestres de terra’ could disappear. Even then, he says with a sad smile, “the work will not stop. No one is irreplaceable, the world won’t stop”.

ECO123: When did you start to learn your profession?
Joaquim Carneiro: In 1942, when I was twelve or thirteen.

Nowadays, what does the profession of ‘mestre de terra’ involve?
An encircling net is made up of different sections of net. These are joined one to the other, mesh by mesh, with what we call the ‘porfios’ (derived from a word meaning ‘to sew’). This net has a circumference of about 800 metres. Then

(1) ‘Mestre de terra’ is a Portuguese expression meaning literally ‘master of the land’ – he is responsible for maintaining and repairing the fishing nets.

(2) www.docapesca.pt/pt/rede-de-lotas/lotas/item/portimao.html

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Zu Fuß unterwegs: Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

Ein Leben mit dem Meer am Horizont.

Einen der letzten Meister der Netzflicker oder wie sie hier in Portugal genannt werden, „Meister der Erde“ Joaquim Carneiro empfing **ECO123** in seiner Werkstatt im Fischereihafen Parchal am Arade-Fluss im Landkreis Lagoa. Dort übt er seinen Beruf aus. Schon fast 84-jährig, arbeitet er täglich zwischen kilometerlangen Fischernetzen sitzend, die er mit Geschicklichkeit und beneidenswerter Energie ausbessert oder „ausrüstet“.

Im Gespräch begeistert er sich kontinuierlich mit einer Leidenschaft, die nur jemand hat, der noch idealistische Ideen verteidigt und an eine bessere Zukunft glaubt. Wie zum Beispiel, als er über die Schonzeit spricht, die für den Artenschutz unentbehrlich ist oder über den Tourismus, der als Hauptgeschäft der Region die Fischerei und Konservenindustrie verdrängt. Aber es erscheint auch hin und wieder eine Gelassenheit, die ihm sein Alter auch angesichts einer Zukunft, in der die Netzflicker verschwinden werden, erlaubt. Dennoch, trotz allem, bestätigt er mit einem traurigen Lächeln: „Die Tätigkeit bleibt. Niemand ist unersetzbar. Die Welt steht nicht still.“

ECO123: Wann haben Sie begonnen, diesen Beruf zu erlernen?
Joaquim Carneiro: Im Jahre 1942, ich war knapp 13 Jahre alt.

Was beinhaltet heutzutage die Arbeit eines „Meisters der Erde“?
Die Schleppnetzkunst besteht aus verschiedenen Teilen, die wir Fadenreihen nennen. Diese Fadenreihen sind miteinander, Masche für Masche, durch sogenannte

(1) www.docapesca.pt/pt/rede-de-lotas/lotas/item/portimao.html

peças, que nós chamamos cabos de rede. Esses cabos de rede são ligados uns aos outros, malha a malha, no que chamamos os ‘porfios’ (derivado de porfiar). Cuj a arte faz uma circunferência de cerca de oitocentos metros. Temos então o armar da rede, que consiste em colocar as bóias que ficam acima da água por cima e o chumbo em baixo. E isso também tem saber, porque a rede tem determinada largura mas as extremidades têm que ficar mais curtas, para formar bolso. E portanto é preciso dar uma folga à rede.

Por isso a actividade do Mestre de Terra não é só saber remendar a rede, também tem que conhecer o pormenor de a armar – é o principal.

E até mesmo o remendar da rede, tem o ‘pegar’: a rede está partida, tem milhares de malhas e temos de saber fazer com que as pontas a remendar batam certo entre si. É preciso esse saber também, o ‘pegar’ a rede.

Há pessoas a aprender esta profissão?
Do tempo em que fui aprender só resto eu e um outro mestre de terra, o mestre António, em Alvor. E antigamente éramos 70 ou 80 em Portimão. A pesca foi-se reduzindo de tal maneira que já não dá possibilidades nenhuma a juventude se dedicar à actividade. Aprender isto não interessa, a juventude não tem perspectivas nenhuma nisto.

O que sucederá quando se reformarem?
Uma vez estava a remendar a rede e apa-receu o mestre Joaquim, da Arrifana, também dono de uma traineira, que me disse: “Ó mestre Joaquim, isso já não se remenda rede, homem! Porfia-se e quando já não der, compra-se novo.” Quando um mestre e dono de um barco diz isso, está a ver como isto está? É conforme as possibilidades económicas de cada empresa. O que eu faço aqui é aproveitar a rede que está em melhores condições. A que já não serve, vai fora. Às vezes há bocados em melhores condições que cortamos aos bocados e emenda-se com eles. Noutros casos, quem tem mais possibilidades, manda vir novo.

“**A pesca foi-se reduzindo de tal maneira que já não dá possibilidades nenhuma a juventude se dedicar à actividade.**

Fishing has diminished to such an extent that there are no possibilities at all for young people to get involved.

Die Fischerei wurde so stark reduziert, dass sich heute für die Jugend schon keine Möglichkeit mehr bietet, diese Tätigkeit auszuüben..

- Joaquim Carneiro

Video da entrevista disponível em www.eco123.info

we fit out the net: this consists of attaching the floats, which stay on top of the water and the weights at the bottom. And you have to know how to do this because the net has a specific width, but the ends have to be shorter in order to form a pocket. And so you have to give the net some slack.

So the work of the ‘mestre de terra’ is not just about knowing how to mend nets, you have to know the details of fitting it out – that’s the main thing.

And even when mending the net, you have to match the pattern: the net is cut, there are thousands of strands forming the mesh and you have to know how the ends fit together correctly. You have to know this too, how to keep the pattern of the net.

Is there anyone learning this profession?
From the time when I learnt my trade, there’s only me and one other ‘mestre de terra’ left, master António in Alvor. And in the past there were 70 or 80 of us in Portimão. Fishing has diminished to such an extent that there are no possibilities at all for young people to get involved. There is no point in learning how to do this, there’s no future for young people in this.

What will happen when you retire?
Once I was repairing the net when master Joaquim from Arrifana arrived, also the owner of a trawler, who said: “Oh, master Joaquim, people don’t repair nets any more, man! You sew it together and when that doesn’t work you get a new one.” When a master and boat owner says that, you can see what things are like. It depends on the economic possibilities of each company. What I do here is make use of the net that is in the best condition. What is no good gets thrown out. Sometimes there are bits in better condition and we use them for mending. In other cases, for people who can afford it, they get new ones.



VASCO TRINDADE

Schotsteks verbunden. Bei dieser Netzart ergibt sich ein Durchmesser von 800 Metern. Wir müssen das Netz dann ausrüsten, indem wir die Schwimmkörper, die auf dem Wasser bleiben, oben und das Blei unten befestigen. Auch das müssen wir wissen, denn das Netz hat eine vorbestimmte Länge, wobei die Enden kürzer bleiben, damit sich eine Sackform ergibt und das Netz locker bleibt. Deshalb ist die Aufgabe eines Netzflickmeisters nicht nur das Ausbessern der Netze, sondern auch das Kennen der Einzelheiten des „Ausrüstens“ – das ist das Wichtigste. Und auch für das Ausbessern der Netze muss man es „aufnehmen“: das Netz ist zerrissen. Es gibt Millionen Maschen und wir müssen wissen, welche Punkte wir mit welchen verbinden müssen, um diese richtig zu flicken. Es ist wichtig, wie man ein Netz „aufnimmt“.

Gibt es noch Menschen, die diesen Beruf erlernen?
Aus der Zeit meiner Ausbildung blieben nur ein Netzflickmeister in Alvor, der Meister António und ich hier übrig. Früher waren wir 70 oder 80 in Portimão. Die Fischerei wurde so stark reduziert, dass sich heute für die Jugend schon keine Möglichkeit mehr bietet, diese Tätigkeit auszuüben. Es besteht von Seiten der Jugend auch kein Interesse mehr, diese zu erlernen, da es hierfür keine Zukunftsperspektive gibt.

Was wird passieren, wenn Sie in Rente gehen?
Eines Tages war ich Netze flicken, als Meister Joaquim aus Arrifana auftauchte. Dieser ist auch Besitzer eines Fischerbootes mit Schleppnetzen. Er sagte zu mir: „O Meister Joaquim, man flickt doch keine Netze mehr! Man nutzt sie, solange wie möglich und wenn es nicht mehr geht, kauft man neue.“ Wenn schon ein Meister und Besitzer eines Trawlers so etwas sagt, sehen Sie, wie es ist. Es läuft nach den wirtschaftlichen Möglichkeiten jeder Firma. Was ich hier mache, ist die Nutzung der Netze, die noch in besserem Zustand sind. Was schon nicht mehr taugt, wird aussortiert. Manchmal gibt es Stücke, die in gutem Zustand sind. Wir schneiden die Stücke raus und bessern mit diesen hier aus. Wer mehr Möglichkeiten hat, lässt neue kommen...

Sie finden den Kurzfilm des Interviews mit Joaquim Carneiro unter www.eco123.info

ÍNDIA | **INDIA** | INDIEN | Martin Kämpchen

Índia todos os dias

3ª PARTE
Refúgio Kalimpong⁽¹⁾
— A cidade em Himalaya segura-se nas encostas como um sobrevivente numa falésia. Kalimpong expandiu-se, arrasta-se

e rasteja para longe sobre todos os rochedos e desfiladeiros nas dobras distantes da paisagem. Contudo, afigura-se como uma pequena cidade alegre e charmosa. Kalimpong é o meu esconderijo indiano. Eu sempre suspiro quando me refiro ao meu quarto, que a Indira Bose, a minha senhoria, construiu para mim. Afastada da sua casa com inúmeros habitantes, abrigada de todos os olhares por uma encosta de um lado, e do outro por um denso arvoredo de bambu, lá se encontra a cabana estável, confrontada nos dois lados por uma varanda. Em um quarto há uma cama e uma pequena mesa, um armário e duas cadeiras — o suficiente. No peitoril da janela existe um jarro de água, três recipientes em aço para pão, queijo, manteiga, biscoitos.

Aqui eu sou um eremita, aqui posso ser. Há energia eléctrica para iluminação e para o computador. No armário aguarda um pequeno fogão de aquecimento eléctrico e uma pequena ventoinha — contra o frio e o calor, mas eu procuro prescindir dos dois. Alguns livros nos armários, roupa interior e duas camisas, um boné de lã, uns calções compridos, umas ceroulas, uma sombrinha. Isso chega. A casa de banho é separada e fica na parte de trás da pequena casa, invisível a partir do quarto. O plástico está banido. É madeira nas paredes interiores até ao umbigo e as varandas com lindos corrimões pintados de branco.

Desespero de Binay - Jaiprakash, o meu fiel amigo de Kalimpong, mudou-se para Bangalore para trabalhar numa empresa financeira. É lamentável como tipicamente os jovens talentosos e bem qualificados não encontram nenhum trabalho à sua altura em cidades rurais como Kalimpong. Todos se esforçam para sair.

Eu encontro o Jaiprakash todas as noites na Main Street, e apenas para tomar um péssimo Nescafé no “3Cs”. Para ele, o Hotel Hymalayan, o meu lugar predilecto, era demasiado tranquilo, demasiado solitário — nobre demais. Ele preci-

“**Aqui eu sou um eremita, aqui posso ser.**



Himalayan Hotel | Kalimpong

India all day

3RD INSTALMENT
Refugium Kalimpong⁽¹⁾ — The town in the Himalayas clings tightly to the slopes like a survivor on a cliff. Kalimpong has grown, crawling and creeping across all the rocks and ravines into the far-off folds of the landscape. Nonetheless, it feels cheerful in a small-town sort of way, and charming. Kalimpong is my Indian refuge. I always breathe a sigh of relief when I move into my room, which Indira Bose, my landlady, built for me. To one side of her house with its numerous occupants, hidden away, protected from people’s gaze by an incline on one side and a thick bamboo grove on the other, the stable little hut stands there, bordered on two sides by a veranda. In the only room, there’s a bed and a small table, a cupboard and two chairs — it’s enough. On the window sill is a jug of water and three steel containers for bread, cheese, butter and biscuits.

Here I am a recluse, here I can be. There’s power for light and a computer. There’s a little electric heater and a small fan waiting in the cupboard — for the cold and the heat, but I try to do without either. A few books in the cupboard, underwear and two shirts, a woollen hat, a pair

“**Here I am a recluse, here I can be.**

Alle Tage Indien

3. FOLGE
Refugium Kalimpong⁽²⁾ — Die Stadt im Himalaya krallt sich an den Hängen fest wie ein Überlebender an einen Kliff. Kalimpong hat sich ausgedehnt, es krabbelt und kriecht über sämtliche Felsen und Klüfte hinweg in die entlegenen Falten der Landschaft hinein. Dennoch wirkt es kleinstädtisch-fröhlich und charmant. Kalimpong ist meine indische Fluchtburg. Immer atme ich auf, wenn ich mein Zimmer beziehe, das Indira Bose, meine Landlady, für mich gebaut hat. Abseits von ihrem Haus mit seinen zahlreichen Bewohnern, versteckt, vor Blicken von einem Abhang einerseits und einem dicken Bambushain andererseits geschützt, da steht das stabile Hüttchen, an zwei Seiten eingefaßt von einer Veranda. In dem einen Zimmer stehen ein Bett und ein kleiner Tisch, ein Schrank und zwei Stühle — basta! Auf dem Fensterbrett ein Wasserkrug, drei Stahlbehälter für Brot, Käse, Butter, Biskuits.

Hier bin ich Einsiedler, hier kann ich sein. Es gibt Strom für Licht und Computer. Im Schrank wartet ein kleines elektrisches Heizöfchen und ein kleiner Ventilator — gegen Kälte oder Hitze, aber ich versuche, auf beides zu verzichten. Ein paar Bücher im Schrank, Unterwäsche und zwei Hemden, eine Wollmütze, eine lange Unterhose, ein Schirm. Das reicht.

Das Badezimmer liegt getrennt hinter dem kleinen Haus, vom Zimmer unsichtbar. Plastik ist verbannt. Holz an den Innenwänden bis zum Nabel, die Veranda mit schönem, weißgestrichenem Holzgeländer.

Binays Verzweiflung — Jaiprakash, dieser treuste meiner Kalimponger Freude, ist nach Bangalore umgezogen, um bei einer Finanzfirma zu arbeiten. Es ist ebenso bedrückend wie typisch, daß talentierte und gut ausgebildete junge Menschen in den Bergstädten wie Kalimpong keine angemessene Arbeit finden. Alle streben hinaus.



sava de movimento ao seu redor e de algumas meninas para fazer olhinhos. Na sua cidade eu encontro, se bem que não com tanta frequência, o Binay (31), colega do Jaiprakash. Juntos foram professores na Rockvale Business College, onde o Binay ainda se encontra. Ele é uma pessoa muito calma, reservada, de cor escura, profissional de informática, e que há já alguns meses que tem uma forte paixão por uma das suas colegas, o que o deprime e o torna ainda mais imerso em si.

A família de Binay é oriunda de Bihar. Mas os seus pais vivem há décadas em Kalimpong. O Binay nasceu em Bihar, porque é tradição que a futura mãe volte à sua terra natal para dar à luz, e que depois o filho regresse com poucos meses a Kalimpong. Ele fala Nepali, Bihari e Hindi, e também fez uma formação em inglês e ensina agora ciências informáticas. A sua namorada é de Bihar, mas vem de uma outra casta inferior. Os pais de ambos estão contra a relação e lutam contra os planos de casamento dos seus filhos.

Ambos são financeiramente independentes, com educação moderna e estão nos seus trinta anos. Mas não querem casar contra a vontade dos pais. O argumento deles é: Nós não somos contra o vosso casamento, só queremos que tenham sorte, achamos que “fazem um lindo par”, mas os nossos familiares estão a criar problemas contra vocês, e o que será dos vossos irmãos que também pretendem casar? Será que eles vão encontrar companheiros dignos, quando se souber que vocês os dois são parceiros desiguais? O dote vai aumentar subitamente, as relutâncias vão acumular-se, o esforço para conseguir encontrar um marido para as suas filhas vai ser ainda maior.

Fugir? — Binay não quer nenhuma solução extrema. Os pais da rapariga planeiam acabar com o trabalho dela na faculdade e encontrá-la em outro lugar longínquo. Tudo bem longe da sua vista.

Os pais criaram os seus filhos com o maior cuidado. Agora pensam que eles são sua propriedade. E também para bem dos seus filhos eles não podem renunciar ao prestígio de um casamento socialmente aceitável.

of long johns, and an umbrella. That’s all I need. There is a separate bathroom behind the little house, not visible from the room. Plastic is banned. Waist-high wood on the inside walls, and a lovely, white-painted wooden railing on the veranda.

Binay’s despair — Jaiprakash, the most faithful of my Kalimpong friends, has moved to Bangalore, to work for a finance company. It is both depressing and typical that talented, well-educated young people can find no appropriate work in hill towns like Kalimpong. Everyone wants to move away.

I used to meet Jaiprakash every evening on Main Street, even if it was just to have a bad cup of Nescafé in the “3Cs”. The Himalayan Hotel, my favourite place, was too quiet for him, too lonely — too grand. He needed to have a lot going on around him, and a few girls to make eyes at. In his place, I now meet Binay (aged 31), Jaiprakash’s colleague, albeit not so often. They were teachers together at the Rockvale Business College, Binay still is. He’s very calm, dark-skinned, not very talkative, a computer specialist, and for some months now head over heels in love with one of his colleagues, which makes him depressed and even more lost in thought.

Binay’s family come from Bihar. But his parents have been living in Kalimpong for decades. Binay was born in Bihar because it’s the custom that an expectant mother should return to her native area to give birth; he returned to Kalimpong when he was a few months old. He speaks Nepali and Bihari and Hindi, was educated at an English-medium school and now teaches computer science. His girlfriend also comes from Bihar, but belongs to a different sub-caste. That is the one reason why both his parents and hers are against the relationship and are resisting their children’s plans to marry.

Both son and daughter are financially independent. Both have had a modern education, both are around thirty. But they don’t want to get married against their parents’ wishes. The parents’ argument is: We are not against your marriage, we want you to be happy, we think you make a great couple, but our relatives are stirring up trouble, and what will become of your brothers and sisters, who also want to get married? Will they find worthy

Jaiprakash traf ich jeden Abend auf der Main Street, und sei’s nur, um in „3Cs“ einen schlechten Nescafé zu trinken. Das Himalayan Hotel, mein Lieblingsort, war ihm zu still, zu einsam — zu nobel. Er brauchte Bewegung um sich und ein paar Mädchen, denen er schöne Augen machen konnte. An seiner Statt treffe ich, wenn auch nicht so oft, Binay (31 Jahre), Jaiprakashs Kollegen. Gemeinsam waren sie Lehrer in dem Rockvale Business College gewesen, Binay ist es immer noch. Ein sehr ruhiger, mundfauler, dunkler Mensch, Computerfachmann und seit einigen Monaten heftig verliebt in eine seiner Kolleginnen, was ihn deprimiert und noch versunkener macht.

Binay s Familie stammt aus Bihar. Aber seine Eltern wohnen seit Jahrzehnten in Kalimpong. Binay wurde in Bihar geboren, weil es Sitte ist, daß eine werdende Mutter in ihre Heimat zurückkehrt, um dort ihr Kind zu gebären, und kehrte aber als Winzling von einigen Monaten nach Kalimpong zurück. Er spricht Nepali und Bihari und Hindi, hat zudem eine englische Schulerziehung genossen und unterrichtet jetzt Computer Science. Seine Freundin kommt auch aus Bihar, entstammt aber einer anderen Unterkaste. Sowohl ihre Eltern wie seine Eltern sind gegen die Beziehung und kämpfen gegen die Heiratspläne ihrer Kinder.

Beide sind finanziell unabhängig. Beide modern erzogen, beide um die dreißig. Aber gegen den Wunsch ihrer Eltern wollen sie nicht heiraten. Deren Argument ist: Wir sind nicht gegen eure Heirat, wir wollen euer Glück, wir finden euch „ein prima Paar“, aber unsere Verwandten stänkern gegen euch, und was wird aus euren Geschwistern, die auch heiraten wollen? Werden sie würdige Partner finden, wenn herauskommt, daß ihr ungleiche Partner seid? Die Mitgift wird in die Höhe schnellen, sich die Vorbehalte auftürmen, die Mühe, einen Gatten für die Töchter zu finden, umso größer sein.

Weglaufen? — Binay möchte keine heftigen Lösungen. Die Eltern des Mädchens planen, ihre Anstellung im College zu beenden und ihr einen Platz anderswo weitweg zu suchen. Alles über ihren Kopf weg.



SAVIRAN NANDY

Aguardando por Madan — Há um mês atrás eu convidei o Madan Thapa Magar (22 anos) para vir a Kalimpong. Hoje, pelas 16h30, ele está finalmente diante de mim! Durante muito tempo eu duvidava que o meu guia de montanha do Nepal, que perambulou durante duas semanas ao meu lado pelo circuito de trekking de Manaslu, que me protegeu dos perigos, que era alegre e me animava a mim também, fosse aceitar o meu convite e lançar-se nesta longa viagem de autocarro de Kathmandu para Siliguri e depois de táxi para Kalimpong. Eu tinha escolhido a ligação de autocarro e comuniquei-lhe por telefone. Ele disse-me que sim, que viria. A sua primeira viagem para a Índia. Vinte e quatro horas de autocarro. Em Kathmandu, ficou a saber que o autocarro chegava à fronteira nepalesa-indiana em Kakadvitta às seis horas da manhã. Consequentemente, eu pedi ao taxista de Siliguri para lá estar a essa hora, cerca de uma hora de distância da cidade.

O taxista esperou e esperou, com uma placa a dizer “Madan for Kalimpong” no pára-brisas do carro. Ele ligou-me àquela hora, estava com um tom de voz rabugento e cada vez mais ameaçador. Eu teria que pagar uma “compensação”, gritou, como se o atraso fosse por minha culpa.

Eu estava cada vez mais nervoso no meu quarto e tentava convencer o taxista a não voltar para trás para Siliguri. Porque caso contrário ele já não poderia exigir a sua “compensação”, eu argumentava. Ele também não conseguia ligar para o telemóvel de Madan do outro da fronteira, porque não existiam conexões entre as redes de telemóvel de ambos os países. Só perto da fronteira é que Madan conseguiu estabelecer o contacto com o taxista e dizer-lhe que estava quase lá! Madan conseguiu finalmente contactar-me. Ele estava sobre a fronteira e tinha encontrado o taxista. Estavam a caminho de Kalimpong.

Himalayan Hotel — Todas as tardes eu sento-me um pouco na esplanada do Hotel Himalayan, leio o jornal, escrevo e olho o mundo a partir do meu ninho de pássaros escondido. Está nebuloso, às vezes as nuvens espalham-se pelo vale e deitam-se alguns minutos sobre a cidade como um cachecol que aquece, está sol, escurece e a luz dos candeeiros acende-se, cada vez mais forte, e eu continuo sentado na mesma cadeira e observo e observo e desfruto destas horas de sedentarismo.

A vitalidade confusa da Main Street está a partir de aqui domesticada e é levada até à poesia. Entre as árvores, a igreja MacFairlane espreita com os seus minaretes novos pintados de um bege suave nos quadrados da torre. Há três anos estes minaretes caíram ao chão com um terramoto e com a força do impacto enterraram-se pela metade no solo. Antes eu ficava sempre à espera dos sinos, que tocavam às quatro e meia. Os tons profundos dos sinos, que oscilavam maravilhosamente pelo vale, faziam-me lembrar dos sinos de Boppard, a minha cidade natal, que soavam pelo vale do Reno, e ainda mais dos leves pequenos sinos de Forno, na ramificada Stronatal, no norte da Itália, pátria da minha avó, onde poderiam oscilar à vontade. Agora, sempre que se aproximam as 16h30, eu fico

partners when it comes out that you are unequal partners? The dowry will shoot up, the reservations will multiply, and it will be even more difficult to find a husband for their daughter.

Run away? — Binay does not want any drastic solutions. The girl's parents are planning to end her employment at the college and to look for a job for her somewhere else a long way away. All without consulting her.

The parents brought their children up with as much care as possible. Now they believe that the children are their property. Even for their children's sake, they cannot forego the prestige of a marriage that befits their social class.

Waiting for Madan — A month ago, I invited Madan Thapa Magar (aged 22) to Kalimpong. This afternoon at half past four, he's finally standing there in front of me! I had long doubted whether he would accept my invitation and would embark on the long journey by bus from Kathmandu to Siliguri and then by taxi to Kalimpong; he was my mountain guide in Nepal, who hiked with me for two weeks on the Manaslu trek, protected me from danger, kept cheerful and kept me cheerful. I had researched the bus connections and informed him by phone. He said yes, he would come. His first trip to India. Twenty-four hours on a bus. In Kathmandu, he had found out that the bus would arrive at six in the morning at the Nepal-India border in Kakadvitta. And so I ordered a taxi from Siliguri, to pick him up there at six, about an hour's drive from the town.

The taxi driver waited and waited, with a board saying “Madan for Kalimpong” on his windscreen. He called me once an hour, his voice becoming grumpy and more and more threatening. I would have to pay “compensation” he shouted, as if I was to blame for the delay.

I was getting increasingly anxious in my room and tried to stop the taxi driver returning to Siliguri. Then he wouldn't be able to claim his “compensation”, I argued. He couldn't call Madan on his mobile phone on the other side of the border because there are no connections between the two countries' mobile phone networks. It was only when he was close to the border that Madan was able to reach the driver to tell him that he was almost there.

Finally, Madan was able to call me. He had crossed the border, and had found the taxi driver. He was on his way to Kalimpong.

Himalayan Hotel — Every afternoon, I spend a long time sitting on the veranda of the Himalayan Hotel, reading the newspaper, writing and looking out over the world from my concealed bird's nest. It is misty, sometimes clouds float through the valley and rest for a few minutes over the town like a warming scarf, it is sunny, it gets dark, and the lights come on, brighter and brighter, but I stay sitting in the same chair, watching and enjoying these hours of settledness.

Seen from here, the lively chaos of Main Street is under control, rendered poetic. MacFarlane Church can be seen between the trees, with new spires — almost too prettily beige — adorning its square tower. Three years ago, these spires had come crashing down in an earthquake, the force half burying them in the ground below. Before that, I had always waited for the bells that rang at half past four. The deep sounds of the bells, resonating wonderfully through the valley, reminded me of the bells in Boppard where I was born, booming through

Die Eltern haben ihre Kinder mit größtmöglicher Sorgfalt auferzogen. Jetzt meinen sie, die Kinder seien ihr Eigentum. Auch ihrer Kinder zuliebe können sie nicht auf das Prestige einer standesgemäßen Heirat verzichten.

Warten auf Madan — Vor einem Monat hatte ich Madan Thapa Magar (22 Jahre) nach Kalimpong eingeladen. Heute nachmittag um halb fünf steht er endlich vor mir! Lange hatte ich gezweifelt, ob er, mein Bergführer aus Nepal, der beim Manaslu-Trek zwei Wochen neben mir hergewandert war, mich vor Gefahren behütete, fröhlich war und mich fröhlich stimmte, ob er meiner Einladung zustimmen würde und diese lange Reise von Kathmandu mit dem Bus nach Siliguri und dann mit dem Taxi nach Kalimpong auf sich nehmen würde. Ich hatte die Busverbindungen herausgesucht und ihm am Telefon mitgeteilt. Er sagte, ja, er werde kommen. Seine erste Reise nach Indien. Vierundzwanzig Stunden im Bus. In Kathmandu hatte er erfahren, daß der Bus an der nepalesisch-indischen Grenze in Kakadvitta morgens um sechs Uhr eintreffen werde. Folglich bestellte ich den Taxifahrer aus Siliguri für sechs Uhr dorthin, etwa eine Stunde von der Stadt entfernt.

Der Taxifahrer wartete und wartete, mit einem Schild „Madan for Kalimpong“ an der Windschutzscheibe. Er rief mich einmal in der Stunde an, seine Stimme wurde mürrisch und immer drohender. Ich müsse „Schadenersatz“ zahlen, rief er, als sei ich an der Verspätung schuld.

Ich wurde in meinem Zimmer immer nervöser und versuchte den Taxifahrer davon abzuhalten, nach Siliguri zurückzukehren. Dann könne er auch seinen „Schadenersatz“ nicht verlangen, argumentierte ich. Er konnte Madan jenseits der Grenze nicht über dessen Mobiltelefon erreichen, weil keine Verbindung zwischen den Mobiltelefonnetzen der beiden Länder besteht. Erst nahe der Grenze erreichte Madan den Fahrer und konnte sagen: Ich bin fast da!

Endlich konnte Madan mich anrufen. Er war über der Grenze, er hatte den Taxifahrer entdeckt. Er war auf dem Weg nach Kalimpong.

Himalayan Hotel —Jeden Nachmittag sitze ich lange auf dem Balkon des Himalayan Hotel, lese die Zeitung, schreibe und blicke aus meinem versteckten Vogelnest auf die Welt. Es ist diesig, manchmal streichen die Wolken durchs Tal und legen sich einige Minuten lang über die Stadt wie ein wärmender Schal, es ist sonnig, es dunkelt und die die Lampen leuchten auf, immer stärker, ich aber sitze im selben Stuhl und schaue und schaue und genieße diese Stunden der Seßhaftigkeit.

Die wirre Lebendigkeit der Main Street ist von hier aus gebändigt, ins Poetische gehoben. Zwischen den Bäumen schaut die MacFairlane-Kirche hervor mit ihren neuen, etwas zu lieblich-beige angemalten neuen Minaretten auf dem Turmviereck. Vor drei Jahren waren diese Minarette bei einem Erdbeben zu Boden gedonnert und hatten sich mit Wucht zur Hälfte in die Erde gegraben. Zuvor hatte ich immer auf die Glocken gewartet, die um halb fünf läuteten. Die tiefen Glockentöne, die wunderbar durchs Tal schwangen, erinnerten mich an die Glocken in Boppard, meiner Geburtsstadt, die durchs Rheintal läuten, und mehr noch an die helleren, kleineren Glocken von Forno im weit verzweigten Stronatal, der oberitalienischen



SAMIRAN NANDY

à espera do sino, mas ele já não toca, ainda está a ser consertado.

Nilam MacDonald, o dono do Hotel Himalayan, organiza o jardim em redor do hotel como uma magnífica moldura de uma pedra preciosa. O meio envolvente é irregular, não tem grandes estruturas, mas deleita com miniaturas da arte do jardim. Aqui um grupo de grandes campânulas vermelhas, ali dois arbustos, artisticamente alinhados. Aqui um árvore muito alta, que dá uma sombra a uma cama de rosas, em outros lugares os arbustos baixos e com folhas densas margeiam o caminho projectado com pedras naturais. Nada parece ao acaso, mas em nenhum lugar a natureza é alvo de violência.

Nada parece ao acaso, mas em nenhum lugar a natureza é alvo de violência.

O novo empregado de mesa que me traz um *Masala Tea*⁽²⁾, chama-se Paul Lepcha, pertence à tribo Lepcha, a mais difundida nestas montanhas. Alto, magro e escuro, com exagerada cortesia, sempre se curvando profundamente, ele não parece ridículo mas infantilmente simpático. Uma pessoa enérgica, sem gravitas, com ar e vento. Eu fico feliz quando observo a forma como ele serve o chá, e depois levanta os olhos e diz: “Desfrute, senhor!” e isso nunca sem o seu sorriso vencedor.

Neste lugar no canto direito da varanda, no primeiro andar, eu sinto-me em estado contemplativo, como se o sítio estivesse abençoado. Pode muito bem estar, quem sabe porquê.

- (1) Kalimpong fica no distrito de Darjeeling, em Himalaya.
- (2) *Masala Tea* - Chá com especiarias.

O escritor Martin Kämpchen escreve o seu “Diário da Índia” na **ECO123**, que será publicado em trechos. Nele, mostra como as pessoas do outro lado do globo encaram os seus problemas sociais, culturais, ambientais e económicos e tentam resolvê-los.



Martin Kämpchen, Madan Thapa Magar | Kalimpong

the Rhine valley; they reminded me even more of the small, higher-pitched bells in Forno in the Strona valley with its many branches, my grandmother's northern Italian home, where they could ring out to their hearts' content. Now, as half past four approaches, I wait for the bell, but it doesn't chime, it is still being repaired.

Nilam MacDonald, the owner of the Himalayan Hotel, arranges the garden around the hotel like the magnificent setting of a gemstone. The surrounding area is not level and so there are no large components, but rather miniature versions of the gardener's art. Here a group of big red bellflowers, and there two bushes, artistically arranged together. Here a tall tree providing shade for a bed of roses, elsewhere low, densely-leaved bushes line the path that is paved in natural stone. Nothing is haphazard, but nowhere is any violence done to nature. In this miniature landscape, the great stone building of the hotel seems even more dignified and imposing. The colonial building contains a lot of wood, the railings on the veranda, for example, the panelling in the dining-room, all the ceilings — darkly varnished, honest wood.

The new waiter who brings me my masala tea⁽²⁾ is called Paul Lepcha; he's a member of the Lepcha people, the most widespread tribe in these mountains. Tall and thin and dark-skinned, with exaggeratedly polite behaviour, he is constantly bowing deeply, but it doesn't come across as comical: he has a charming, childlike quality. An energetic person, with no gravitas, all breezy and light. I love watching him pouring the tea, then looking up and saying: “Enjoy, Sir!”, and never without his winning smile.

In this corner on the right-hand side of the first floor veranda, I am in a contemplative mood, as if the place was sacrosanct. And it must be, but who knows why.

Nothing is haphazard, but nowhere is any violence done to nature.

- (1) Kalimpong is in the district of Darjeeling in the Himalayas.
- (2) *Masala tea* - Tea with spices.

Martin Kämpchen is writing his *Indian Diary* in **ECO123**, which will be published in separate extracts. His diary makes it clear what people's attitudes on the other side of the globe are towards their social, cultural, ecological and economic problems, and how they try to solve them.

Heimat meiner Großmutter, worin sie nach Herzenslust ausschwingen konnten. Jetzt warte ich, wenn halb fünf naht, auf die Glocke, aber sie läutet nicht mehr, sie ist noch in Reparatur.

Nilam MacDonald, die Besitzerin des Himalayan Hotel, ordnet den Garten rund um das Hotel an wie die prächtige Einfassung eines Edelsteins. Die Umgebung ist uneben, hat darum keine Großstrukturen, sondern ergötzt sich in Miniaturen der Gartenkunst. Da eine Gruppe großer roter Glockenblumen, dort zwei Büsche, kunstvoll zueinander hingordnet. Hier ein hoher Baum, der einem Rosenbeet Schatten spendet, anderswo säumen niedrige, dichtblättrige Büsche den Weg, der mit Natursteinplatten ausgelegt ist. Nichts scheint zufällig, aber nirgendwo wird der Natur Gewalt angetan. Der große Steinbau des Hotels wirkt in dieser Miniaturlandschaft umso würdiger und wichtiger. Der Kolonialbau braucht viel Holz, etwa die Geländer auf der Veranda, die Täfelung im Speisesaal, alle Decken — dunkel gebeiztes, honoriges Holz.

Der neue Kellner, die mir den *Masala Tea*⁽²⁾ bringt, heißt Paul Lepcha, gehört dem Lepcha-Stamm an, dem am meisten verbreiteten Volksstamm in diesen Bergen. Groß und dünn und dunkel, mit übertrieben höflichem Gebaren, immer tiefe Verbeugungen ausführend, wirkt er aber nicht lächerlich, sondern kindlich-sympathisch. Ein schwungvoller Mensch, ohne gravitas, ganz Luft und Wind. Ich freue mich, wenn ich beobachte, wie er den Tee einschenkt, dann aufblickt und sagt: „Enjoy, Sir!“ und das niemals ohne sein gewinnendes Lächeln.

An diesem Platz an der rechten Ecke des Balkons im ersten Stock ist mir kontemplativ zumute, als sei der Ort geheiligt. Er ist es wohl, wer weiß warum.

Nichts scheint zufällig, aber nirgendwo wird der Natur Gewalt angetan.

- (1) Kalimpong liegt im Distrikt Darjeeling im Himalaya.
- (2) *Masala Tea* - Tee mit Gewürzen.

Der Schriftsteller Martin Kämpchen schreibt in **ECO123** sein indisches Tagebuch, das in Auszügen hier publiziert wird. Es verdeutlicht, wie Menschen auf der anderen Seite unseres Globus sich ihren sozialen, kulturellen, ökologischen und wirtschaftlichen Problemen stellen und sie zu lösen versuchen.

PORTO | Carlos Paiva

A Janela Eco-Eficiente

Para apresentar o projecto de criação, desenvolvimento e produção da Janela Eco-Eficiente (JEE), a **ECO123** entrevistou o seu autor, o arquitecto Miguel Veríssimo.

ECO 123: Porque projectou esta janela?
Miguel Veríssimo: A JEE é um projecto de 2005/07. Nasceu duma necessidade prática: a inexistência no mercado de soluções construtiva eco-eficientes que pudessem ser fabricadas em série, facilmente aplicáveis e capazes de garantir resultados quando aplicadas nos edifícios. Lançada a ideia, criei condições para as parcerias com o Laboratório de Física e Tecnologia das Construções da Universidade do Minho e com um parceiro fabricante (a Sapa), que se revelaram frutíferas e muito bem sucedidas para todos...

Como funciona? Quais as suas principais características e vantagens?
A JEE utiliza o Sol como fonte de energética para, através da convecção, da condução e da radiação de calor, aquecer ou arrefecer os espaços. Relativamente aos actuais sistemas de janelas, tem duas grandes van-



The eco efficient window

To present the project for creating, developing and producing the eco-efficient window (EEW), ECO123 interviewed its creator, architect Miguel Veríssimo.

ECO123: What led you to design this window?
Miguel Veríssimo: The EEW is a project dating from 2005/07. It arose from a practical need: a lack of eco-efficient building solutions on the market that could be mass produced, are easy to apply and are able to guarantee results when fitted in buildings. Once the idea was launched, I set up partnerships with the Building Physics and Con-

Das effiziente Öko-Fenster

Um einen Blick in das Projekt „Das effiziente Öko-Fenster“ (JEE), seine Entstehung, seine Entwicklung und Produktion zu werfen, sprach **ECO123** mit dem Architekten und Erfinder Miguel Veríssimo.

ECO123: Was waren Ihre Beweggründe, dieses Fenster zu entwickeln?
Miguel Veríssimo: Das Projekt JEE entstand in den Jahren 2005/07. Es wuchs aus einer praktischen Notwendigkeit heraus: das Fehlen von konstruktiven und ökologisch wirksamen Lösungen von Serienmodellen auf dem Markt, die einfach anzubringen sind und Resultate beim Einsatz an Gebäuden garantieren. Kaum war die Idee geboren, wurden Rahmenbedingungen für eine Zusammenarbeit mit dem Labor für Physik und Bautechnologie der Universität Minho (Braga/Guimarães) und einem Fabrikanten, der Sapa Portugal S.A. (Maia/ Prior Velho) geschaffen, die sich für alle Parteien als sehr fruchtbar und nützlich erwiesen...



Miguel Veríssimo

É pioneiro, desde 1994, no cruzamento entre Arquitectura/Energia/Ecologia. Cria em 1999 a Armadilha Solar – arquitectura, com a missão de atingir e superar o estado-da-arte nas áreas da eco-arquitectura, eco-urbanismo e eco-construção. Venceu em 2007 o Prémio Nacional de Inovação – BES, com a JEE. Desenvolveu recentemente o projecto MUSCLE na área da regeneração urbana, ECOUrbanismo e “Smart Cities”.

Since 1994, has been a pioneer at the intersection of architecture, energy and ecology. In 1999, he set up Armadilha Solar – arquitectura, with the aim of achieving and exceeding state-of-the-art results in the fields of eco-architecture, eco-urban development and eco-construction. In 2007, he won the BES National Innovation Award with the EEW. He recently developed the project MUSCLE in the field of urban regeneration, ECO urban development and “Smart Cities”.

Pionier seit 1994 in der Überlappung der Bereiche Architektur, Energie und Ökologie. 1999 knüpft er die Solarschlinge – mit dem Ziel Architektur als Kunst in den Bereichen der Ökologischen Architektur, dem Ökostadtbau und Ökobau zu erreichen und zu übertreffen. Im Jahre 2007 gewinnt er mit JEE den Portugiesischen Innovationspreis – BES. Vor kurzem entwickelte er das Projekt MUSCLE in der Städterequalifikation, dem Ökostadtbau und „Smart Cities“.

tagens competitivas: permite poupar energia para aquecimento e arrefecimento dos espaços, e, como essa poupança é uma mais-valia económica, a JEE paga-se a si mesma ao longo do tempo: entre 7 a 10 anos – break-even variável conforme o clima do sítio.

É de fácil produção?
Relativamente. Há ainda algum espaço para melhorar o ciclo e processo produtivo, mas para ter a chancela da eco-eficiência no conceito, e como somos rigorosos na aplicação dos conceitos, a JEE tem que cumprir alguns preceitos de eficiência. Isso obriga a pensar a complexidade de forma simples.

Tendo já alguns anos, como tem sido a sua efectivação no mercado e comercialização?
Sendo um projecto precursor, sofreu do anacronismo e resiliência sociocultural do mercado. A necessidade de redução dos consumos energéticos e da pegada ecológica dos edifícios, só agora começa a ser aceite como uma mais-valia para vencer a crise!
A JEE focou-se, na altura da sua criação, na antecipação do boom dum segmento de mercado que estava ainda parado – a reabilitação dos edifícios entre os anos 60 e finais de 80 do séc. XX (o grosso do parque habitacional). Com o crescimento desse mercado, renovou-se o interesse na JEE! Tenho recebido imensos contactos de promotores a interrogar-me sobre a tecnologia e como funciona.

O que é necessário para que surjam e subsistam boas ideias ecológicas?
Mudar a forma de pensar e estruturar as cadeias de valor. Em todos os sectores...
Antecipando o enorme impacto da escassez energética e das matérias-primas, tem-se vindo a pensar na mudança, tentando que a sociedade mais ricas reajam, para reduzir o desperdício e os seus impactos nos ecossistemas, revenindo o modelo de desenvolvimento.
Impulsionada por este cenário, a evolução tecnológica tem sido brutal. As soluções técnicas e tecnológicas estão a ser mais rápidas que as culturais! Dentro em pouco, 2020, só se permitirá construir edifícios que produzam energia em vez de consumir. Isso vai obrigar a uma total revolução de mentalidades e grande salto na formação dos técnicos.

“**A necessidade de redução dos consumos energéticos e da pegada ecológica dos edifícios, só agora começa a ser aceite como uma mais-valia para vencer a crise!**

The need to reduce energy consumption and the buildings’ ecological footprint is only now beginning to be accepted as an asset for overcoming the crisis!

Erst heute wird die Notwendigkeit der Reduzierung des Energiekonsums und der ökologischen Folgen an Gebäuden als ein Pluspunkt angesehen, um die Krise zu bewältigen!

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

struction Technology Laboratory at the University of Minho and with a manufacturing partner (Sapa), which have been very fruitful and worked well for everyone...

How does it work? What are its main characteristics and advantages?
The EEW uses the sun as a source of energy for heating or cooling through the convection, conduction and radiation of heat. As compared with current window systems, it has two main competitive advantages: it enables energy for heating and cooling to be saved, and, as this saving represents an added value, the EEW pays for itself over time: the breakeven period is between 7 and 10 years, depending on the local climate.

Is it easy to produce?
Relatively. There is still room for improvement in the production cycle and process, but in order to have the eco-efficiency stamp on the concept, and as we are rigorous in the application of concepts, the EEW has to comply with certain efficiency standards. This means that we have to think about complexity in a simple way.

The product is already a few years old; how effective has it been in the market, and in terms of sales?
As it is a pioneering project, it has suffered from anachronism and the socio-cultural resilience of the market. The need to reduce energy consumption and the buildings’ ecological footprint is only now beginning to be accepted as an asset for overcoming the crisis!
At the time it was created, the EEW focused on the anticipated boom in the market segment that was at a standstill – the refurbishing of buildings constructed between the 1960s and the late 1980s (the bulk of residential properties). With the growth of this market, there has been renewed interest in the EEW! I have been contacted by large numbers of promoters asking me about the technology and how it works.

What is needed for good ecological ideas to be developed and to last?
Change the way of thinking about and structuring value chains. In all sectors... In anticipation of the huge impact of shortages of energy and raw materials, people have been thinking about change, trying to get the richer societies to react, to reduce waste and its impact on ecosystems, and reviewing the model of development.

Driven by this scenario, technological development has been impressive. Technical and technological solutions are appearing more quickly than cultural ones! Soon, in 2020, we will only be permitted to construct buildings that produce energy instead of consuming it. This will require a complete revolution in mentalities and a giant leap in the training of specialists.

Wie funktioniert Ihre Erfindung? Welches sind die Hauptkriterien und Vorteile?
JEE benutzt die Sonne als Energiequelle, die durch Umwandlung, Leitung und Wärmestrahlung Räume wärmt oder kühlt. Im Vergleich zu den herkömmlichen Fenstersystemen sind besonders zwei wettbewerbsfähige Vorteile hervorzuheben: Einerseits wird Energie bei der Beheizung und Kühlung der Räume gespart und andererseits amortisiert sich JEE langfristig, stellt diese Energieeinsparung doch einen weiteren ökologischen Pluspunkt dar. Die Amortisierung variiert je nach Klima des Standortes zwischen sieben und zehn Jahren.

Handelt es sich um einen einfachen Herstellungsprozess?
Ja, relativ. Der Produktionsprozess kann jedoch noch verbessert werden. Da wir uns bis ins letzte Detail an das Prinzip der ökologischen Wirksamkeit halten, muss JEE einige Grundregeln strengstens befolgen. Dies zwingt, in einfacher Form über die Komplexität nachzudenken.

Das Projekt besteht bereits seit einigen Jahren. Wie sehen die Markplatzierung und der Vertrieb aus?
Da es sich um ein wegbereitendes Projekt handelt, litt es unter Anachronismus und soziokulturellem Widerstand des Marktes. Erst heute wird die Notwendigkeit der Reduzierung des Energiekonsums und der ökologischen

Folgen an Gebäuden als ein Pluspunkt angesehen, um die Krise zu bewältigen!
Zur Zeit der Gründung hat sich JEE auf eine Vorwegnahme eines Booms in einem Marktsegment konzentriert, der noch im Dornröschlaf lag – die Sanierung von Gebäuden aus den 60er bis Ende der 80-er Jahren (die Mehrheit an Wohnblöcken). Mit dem Wachstum dieses Marktes wurde das Interesse an JEE verstärkt. Ich habe unzählige Anfragen von Interessenten erhalten, die mehr über die Technologie und das Funktionieren erfahren wollten.

Was ist notwendig, damit gute ökologische Ideen entstehen und Fuß fassen können?
Die Einstellung und die Wertedefinition müssen verändert werden. In jeglicher Hinsicht. An erster Stelle müssen die Energieknappheit und die Begrenztheit der natürlichen Ressourcen stehen, damit die Gesellschaft die Verschwendung und ihre Folgen auf das Ökosystem reduziert und dabei die Entwicklung überdenkt.
Angetrieben von diesem Leitfaden, schritt die technologische Entwicklung rasch voran. Die technischen und technologischen Lösungen sind viel schneller als die herkömmlichen! In wenigen Jahren, 2020, wird einzig der Bau von Gebäuden, die Energie produzieren anstatt konsumieren erlaubt sein. Dies zwingt zu einer kompletten Veränderung der Einstellung und einem Riesensprung auf der Ausbildungsebene der Techniker.



José António Pedro | A Charrette

MONCHIQUE | Vasco Trindade

Tradição ao ritmo adequado

Aviso prévio: se para o leitor qualquer tipo de comida é indiferente, ou se prefere ‘despachar’ as suas refeições à pressa, ‘A Charrette’ não é o restaurante indicado para si. Este é um estabelecimento em que tudo demo-

ra o tempo adequado, desde a confecção dos pratos ao serviço, dando (até exigindo) espaço para saborear a excelente comida, apreciar a decoração, conversar e desfrutar da companhia.

Situado no centro de Monchique, quem entra no restaurante depara-se com uma decoração tradicional, acolhedora, com mobília antiga (mas bem tratada) em madeira, onde encontra inúmeros objectos do trabalho ou uso quotidiano de outras épocas. Junto à entrada, situa-se o balcão onde costuma estar José António Pedro, o dono do estabelecimento. Actualmente com 61 anos, opera este espaço há aproximadamente 35, quando pegou num snack-bar (e antiga mercearia) e o transformou num restaurante onde “defende a gastronomia tradicional de Monchique”, afirma.

Natural de Monchique e com um grande apego à identidade etnográfica da região, José António Pedro foi descobrindo, por iniciativa própria, as ideias defendidas pelo movimento ‘slow-food’. E foi progressivamente aplicando-as no seu estabelecimento. Isto reflecte-se em situações como grande parte dos produtos utilizados serem frescos e de produção local, ou os pratos serem cozinhados na altura em que são pedidos. E daí o facto de tudo ser desfrutado com o seu devido tempo. Enquanto se espera pelos pratos, saboreiam-se fatias de um delicioso e estaladiço pão regional,

Tradition at the right pace

A prior warning: if you are the type of person who is broadly indifferent to food and prefers to rush through meals quickly, ‘A Charrette’ is not the place for you. This is an establishment where everything takes its due time, from preparing and cooking the dishes on the menu, giving (even requiring) space for savouring the excellent food, taking in the décor and ambience, chatting and enjoying the company.

Located in the centre of Monchique, anybody entering the restaurant immediately notices the traditional and welcoming environment with old (but well-treated) wooden furniture containing a wealth of working or household utensils from times gone by. Next to the entrance is the counter at which the restaurant’s owner, José António Pedro, is normally serving. Currently aged 61, he has been running the place for the last 35 years after taking over a snack-bar (and former grocers) and converting it into a restaurant “defending the traditional gastronomy of Monchique”, as he proudly claims.

A Charrette

Rua Dr. Samora Gil, 30 a 34 – 8550-461 Monchique
(junto à Câmara Municipal | next to the Town Hall | neben dem Rathaus)

Tel.: (+351) 282 912 142 • **Tlm. | Mob. | Handy:** (+351) 962 044 273
Email: restaurantecharrette@hotmail.com

Horário de funcionamento:
Todos os dias, 12h00 – 22h00

Opening hours:
Daily from midday to 10pm

Öffnungszeiten:
Täglich von 12h00 bis 22h00

Gaumenfreude in traditionellem Ambiente

Vorab gesagt: Falls Ihnen Ihr Mittagessen als solches wichtig ist und für den Fall, dass Sie irgendetwas Schönes zu speisen beabsichtigen, könnte das Restaurant „A Charette“ genau das Richtige für Sie sein. In diesem Restaurant braucht alles seine Zeit, angefangen von die Zubereitung der Gerichte über das Genießen (ein Muss) der traditionellen Speisen und das Wohlfühlen im historischen Ambiente bis hin zu den Geschichten und dem Erfreuen an der Gesellschaft.

Wer das Restaurant im Herzen von Monchique betritt, erblickt als erstes die traditionelle und heimatliche Dekoration mit antiken und gut erhaltenen Möbelstücken aus Holz sowie die unzähligen Arbeitsinstrumente und landwirtschaftlichen Gegenstände aus verschiedensten Zeitepochen. Neben dem Eingang befindet sich die Bar, wo normalerweise José António Pedro, der Besitzer dieses Restaurants, anzu-treffen ist. Er ist 61 Jahre jung und leitet diese Gaststätte seit 35 Jahren. Damals hat er die Snack-Bar (und das ehemalige Lebensmittelgeschäft) in ein Restaurant umgewandelt, in dem die traditionelle Küche von Monchique angeboten wird.

Gebürtig aus Monchique und stolz auf seine örtliche Herkunft entdeckte er die echten Gründe der Bewegung „Slow-food“, die er Stück um Stück in seinem Restaurant umsetzte. Diese Philosophie findet sich in den Produkten wieder, die mehrheitlich frisch sind und aus der Gegend stammen sowie in den Speisen, die frisch zubereitet werden, was dauern kann. Während man auf das ausgewählte Gericht wartet, genießt man das köstliche, knusprige Brot aus dem Dorf, welches mit ausgezeichneten „Oliven aus Monchique“ (Oliven mit Zwiebeln und in Olivenöl gebratenen Karotten; 1,60€) gereicht wird. Die Bedienung gibt den Rhythmus und die Philosophie des Hauses vor: ohne Hektik und mit viel Sympathie.



VASCO TRINDADE

acompanhado das excelentes ‘Azeitonas à Monchique’ (azeitonas com cebola e cenoura refugadas em azeite; 1,6€) de produção local. O atendimento marca o ritmo e o espírito da refeição: sem pressas e muita simpatia.

Na ementa destaca-se a grande selecção de pratos de carne, particularmente de porco (a produção por excelência em Monchique), mas também há uma boa variedade de pratos de peixe ou pratos tradicionais à base de leguminosas (feijão, grão) e enchidos. A carta de vinhos é extensa e bem fornecida, como é possível de constatar rapidamente pelos vinhos expostos numa das paredes da casa. Um dos comensais opta por um dos pratos típicos em oferta: a ‘Perna de Perú no forno com puré de batata’ (9€), numa dose generosa e muito bem cozinhada. O outro opta por uma ‘Espetada de Tamboril e Gambas’ (14,5€), onde o peixe cozinhado ao ponto exacto revela a mestria de quem está nos ‘bastidores’. Tudo é acompanhado de um jarro de vinho da casa (4,5€), neste caso um bom tinto de Pias (Alentejo).

Ao longo da refeição desfruta-se do ambiente tranquilo, o que sem dúvida favorece a experiência. Para sobremesa, opta-se pela tradição regional: um ‘Dom Rodrigo’ (2,6€) e uma ‘Tarte Algarvia’ (à base de alfarroba, amêndoa e figo; 4€), ambas muito bem confecionadas. E de produção caseira, asseguramos José António Pedro, com a tarte a vir de São Brás de Alportel. O sabor não o desmente.

Em conclusão, o restaurante ‘A Charrette’ é um bom local para desfrutar de uma refeição tranquila e com comida de excelente qualidade. Os preços praticados, embora não sejam baratos, são perfeitamente ajustados à agradável experiência de comer neste estabelecimento.



VASCO TRINDADE

Na produção deste artigo não houve emissão de CO₂.

There was no emission of CO₂ in the production of this article.

Null CO₂ Emission während der Recherche zu diesem Artikel.

Born in Monchique and with a great appreciation for the ethnographic identity of the region, José António Pedro set about discovering on his own initiative the ideas now defended by the ‘slow-food’ movement. Furthermore, he progressively applied them in his establishment. This is reflected in the percentage of products that are fresh and locally produced and the number of dishes cooked at the time of ordering. This is why everything requires its own time for full enjoyment. While awaiting your main course, take some time to try some of the delicious and crusty regional bread, accompanied by the excellent locally produced ‘Monchique Olives’ (olives with onion and carrots braised in olive oil; €1.60). The service sets the pace and the spirit of the meal: unhurried and with a great deal of charm.

The menu features a wide selection of meat dishes, especially pork (an excellent example of Monchique products) although there is also a good variety of fish dishes and traditional vegetable (bean, chickpea) based dishes as well as smoked sausages. The wine list is both extensive and well stocked as rapidly becomes clear from glancing over the wines on display across the walls of the restaurant. One diner opts for one of the traditional dishes on the day’s menu: ‘Roast Leg of Turkey with mashed potatoes’ (€9), both very well cooked and served in generous portions. The other goes for a ‘Monk Fish and Prawn Kebab’ (€14.50) with the fish cooked to a level of perfection revealing the skill of those behind the kitchen doors. This all gets accompanied by a jug of house wine (€4.50), in this case a fine red from Pias (Alentejo).

The quality of the food is further enhanced by the tranquil atmosphere, with the desserts adding another regional dimension to the experience: a ‘Dom Rodrigo’ (€2.60) or an ‘Algarve Tart’ (incorporating carob, almond and fig; €4) are both finely served. And everything is hand made, says José António Pedro, with the tart coming from São Brás de Alportel. The flavours prove correspondingly unmistakable. In conclusion, the ‘A Charrette’ restaurant is a fine place to enjoy a restful meal with excellent quality food. The prices may not be the cheapest, but they are perfectly in keeping with the sheer pleasure that comes from eating in such an establishment.

“Ao longo da refeição desfruta-se do ambiente tranquilo, o que sem dúvida favorece a experiência.

The quality of the food is further enhanced by the tranquil atmosphere.

Während des Essens genießen wir die Ruhe, (kein TV!) die zweifelsohne unsere Erfahrung bereichert.

Die Speisekarte beherrschen Fleischgerichte, speziell Fleisch vom schwarzen Schwein und vom Wildschwein. Dennoch gibt es auch eine gute Auswahl an Fischgerichten und traditionellen Gerichten mit Gemüse (Bohnen, Kichererbsen) und Wurstwaren. Die Weinkarte ist groß und reichhaltig, wie eine Ausstellung der edlen Tropfen an einer Wand bezeugt. Einer von uns wählt eines der typischen Tagesgerichte: „Trut-hahnkeule mit Kartoffelstock (9€), reichlich serviert und gut gekocht. Ein anderer Tischgenosse wählt „Seeteufel und Garnelen am Spieß“ (14,50€), wobei der Fisch genau bis zum richtigen Zeitpunkt gekocht wird, wie uns die Köchin, die hinter dem Herd steht, verrät. Begleitet wird unser Essen von einem Krug Hauswein (4,50€), in diesem Falle ein Rotwein aus dem Alentejo – Pias.

Während des Essens genießen wir die Ruhe, (kein TV!) die zweifelsohne unsere Erfahrung bereichert. Als Nachspeise genehmigen wir uns den traditionellen „Dom Rodrigo“ (2,60€) und eine „Tarte Algarvia“ (Johannisbrotkuchen mit Mandeln und Feigen; 4€), beides einfach köstlich. Wie uns José António Pedro versichert, ist alles hausgemacht, wobei der Kuchen aus São Brás de Alportel stammt.

Zusammenfassend können wir sagen, dass das Restaurant “A Charette” das perfekte Lokal ist, um in Ruhe hervorragende Gerichte zu schlemmen. Die Gerichte, obwohl nicht billig, sind ihren Preis wert.



VASCO TRINDADE

Nada no filme é seco, nada é aborrecido, nada é artificial. Todavia, o tema das alterações climáticas, o pico do petróleo e os recursos cada vez mais escassos, a alternativa agricultura biológica e a coexistência de um movimento que se propõe desenvolver o nosso planeta, é um importante tema político. Só porque o filme não fica à espera de políticos, nem desperta expectativas, ele poderia de qualquer maneira tornar-se útil. Com ou sem crise, a vida em comunidade deve voltar a ser um prazer. Por isso lá está o inglês desgrenhado, Mike Feingold, de cigarro no canto da boca, refrescantemente ousado no seu quintal a espremer sumo das suas maçãs. Para explicar, ele acrescenta que, se o sumo fermentasse de três a quatro dias, poderia originar cidra e depois também vinagre de cidra, e caso também aquele ganhasse consistência natural, ele ainda poderia usá-los como produto de limpeza para o WC ou limpa-vidros. O filme dá a palavra a muitas pessoas normais, e o que elas dizem faz sentido. Nós apenas temos de nos deixar guiar por outros objectivos e iniciar a viagem.

Em nove capítulos interligados, é antecipada a mudança de paradigmas que está a caminho. O britânico Dr. Rob Hopkins conta a história da rede do Movimento de Transição, e de como passo a passo o movimento vai mudar o mundo. O professor Christian Dupraz conta a história da floresta, das suas árvores e plantas e da arte agrícola francesa mais tradicional e saudável. Perante a câmara de filmar, o jardineiro inglês, Martin Crawford revela os segredos do jardim da floresta. A eficiência é a relação do output e o input de energia, incluindo a carga de trabalho, a energia das máquinas, a energia química. Os jardins florestais são o sistema agrário mais eficiente de todos os tempos, de qualquer modo mais eficientes do que todas as energias fósseis que eram bombeadas para os complexos agrícolas industriais, incluindo as subvenções europeias. Voices of Transition apresenta muitos exemplos positivos de vários países, de como nós poderíamos preparar os nossos campos e cidades para o duplo desafio das alterações climáticas e da escassez de petróleo. No filme tomam a palavra protagonistas importantes da mudança socio-ecológica em França, Inglaterra e Cuba.

O exemplo cubano conta a seguinte história:



Nils Aguilar

“ Com ou sem crise, a vida em comunidade deve voltar a ser um prazer.

Este artigo foi escrito num laptop de oito anos que não emite CO₂, porque é operado através de energia solar.

This article was written on an eight-year-old laptop, which does not emit CO₂, because it is operated by solar power.

Dieses Artikel wurde auf einem acht Jahre alten Laptop geschrieben und emittiert kein CO₂, weil über Solarstrom betrieben.



MILPA FILMS

FILME | FILM | Uwe Heitkamp

Leigh Court Farm | Bristol

Voices of Transition.

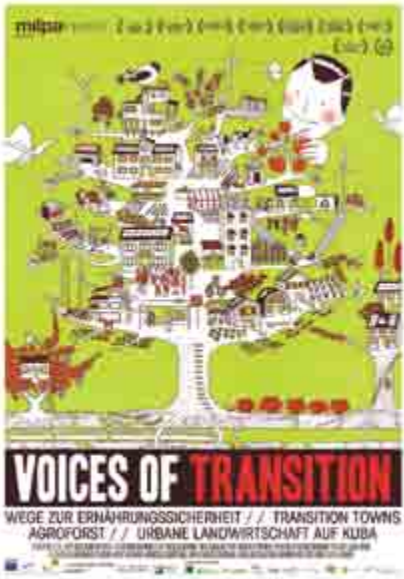
“ Nothing about the film is dry or boring or false. All the same, the topic of climate change, peak oil extraction and dwindling resources, alternative ecological agriculture and the cooperation of a movement that is getting ready to ‘evolutionise’ our planet, is an important, political topic. It is just that the film does not wait for politicians, nor does it arouse the expectation that politicians could somehow be of any use. Crisis or no crisis: communal living should once again be a pleasure. That’s why shaggy-haired Englishman Mike Feingold stands there in his back yard, refreshingly irreverent, with a cigarette in the corner of his mouth, pressing juice out of his apples. By way of explanation, he adds that if the juice was allowed to ferment for three or four days it would turn into cider, and then apple vinegar, and if that too kept for a long time, he could still use it for cleaning toilets or windows. In the film, many normal people have their say, and what they say makes sense. We only have to be guided by other goals and the journey begins.

In nine interwoven chapters, the forthcoming paradigm shift is anticipated.

“ Nichts an dem Film ist trocken, nichts langweilig, nichts aufgesetzt. Trotzdem ist das Thema Klimawandel, Peak-Oil und die knapper werdende Ressourcen, die Alternative Ökologische Landwirtschaft und das Miteinander einer Bewegung, die sich gerade aufmacht, unseren Planeten zu evolutionieren, ein wichtiges politisches Thema. Nur, dass der Film nicht auf die Politiker wartet, noch die Erwartung weckt, dass diese sich irgendwie nützlich machen könnten. Krise hin, Krise her: gemeinsames Leben soll wieder Freude machen. Deswegen steht da der zottelige Engländer Mike Feingold, Zigarette im Mundwinkel, erfrischend frech in seinem Hinterhof und presst Saft aus seinen Äpfeln. Erklärend fügt er hinzu, dass wenn der Saft drei bis vier Tage vor sich hin gären, daraus Cidre entstehen würde und danach eben Apfelessig und falls auch der jener natürlichen Haltbarkeit zum Opfer fiele, könne er diesen immer noch als WC- oder Scheiben-

reiniger benutzen. Im Film kommen viele normale Menschen zu Wort und was sie sagen, macht Sinn. Wir müssen uns nur von anderen Zielen leiten lassen und die Reise beginnt.

In neun miteinander verwobenen Kapiteln wird der kommende Paradigmenwechsel vor-



MILPA FILMS

Agricultores | Farmers | Landwirte | Cuba



MILPA FILMS

Transition Easton

“ Em nove capítulos interligados, é antecipada a mudança de paradigmas que está a caminho.

In nine interwoven chapters, the forthcoming paradigm shift is anticipated.

In neun miteinander verwobenen Kapiteln wird der kommende Paradigmenwechsel vorweggenommen.

No princípio dos anos 1990, a ilha tropical foi surpreendida por uma catastrófica crise económica, e virou ao avesso a agricultura industrial do estado. A Rússia já não fornecia petróleo barato, fertilizantes químicos e nem pesticidas. O que fazer? Com muito improviso e habilidade, os cubanos fizeram da necessidade uma virtude, quase sem recorrer ao petróleo. Hoje, uma geração depois, e sendo do conhecimento de poucos, Cuba e Havana evoluíram para líderes mundiais em agricultura biológica urbana cooperativa e privada.

O jovem realizador franco-alemão-espanhol, Nils Aguilar (34), conseguiu fazer um grande documentário para cinema. Do filme Voices of Transition, 65 minutos, a sua obra de estreia, existe agora uma versão dobrada para português. Está também disponível em alemão, inglês, francês, italiano, espanhol, polaco, suco, holandês e romeno distribuído pela Milpa-Films (Berlim). O autodidacta conta-nos – também com um pouco de ficção científica – uma história com Final Feliz.



MILPA FILMS

Mike Feingold

British citizen Dr. Rob Hopkins tells the story of the Transition Movement network, and how the world will change step by step. Professor Christian Dupraz tells the story of a wood, its trees and plants, and talks about the art of traditional, healthy French farming. The English gardener Martin Crawford reveals the secrets of the forest garden to the camera. Efficiency, he says, is the relationship between energy output and energy input, including the amount of work needed, the energy of machines and chemical energy. Forest gardens, he continues, are the most efficient agricultural systems of all time, certainly more efficient than the fossil energy being pumped into the industrial agricultural complex, including EU subsidies. On the basis of many positive examples from different countries, Voices of Transition shows how we can prepare our fields and our towns for the double challenge of climate change and oil shortages. In the film, key protagonists of socio-ecological change in France, England and Cuba have their say.

The Cuban example tells the following story: at the beginning of the 1990s, the tropical island was overcome by a catastrophic economic crisis and its industrial State-run agriculture was turned upside down. Russia no longer delivered cheap oil, chemical fertilisers or pesticides. What should they do? With lots of improvisation and skill, the Cubans succeeded in making a virtue out of a necessity and survived almost without oil. Today, one generation later and almost unknown, Cuba and Havana have developed into worldwide pioneers in urban cooperative and private eco-agriculture.

The young French-German-Spanish filmmaker Nils Aguilar (aged 34) has succeeded in making a major documentary film for the cinema. His debut work, Voices of Transition, 65 minutes long, also exists in Portuguese with subtitles. It is, however, distributed by Milpa-Films (Berlin) in German, English, French, Italian, Spanish, Polish, Swedish, Dutch and Romanian. The self-taught filmmaker tells us a story with a happy ending – with a bit of science fiction thrown in.

Voices of Transition

2012 • Documentário | Documentary | Dokumentarfilm • 65 min.

Realizador | Director | Regie: Nils Aguilar • Web: www.voicesoftransition.org

weggenommen. Der Brite Dr. Rob Hopkins erzählt die Geschichte des Netzwerkes der Transition Bewegung und wie sie Schritt für Schritt die Welt verändern wird. Professor Christian Dupraz erzählt die Geschichte des Waldes, seiner Bäume und Pflanzen und von traditioneller und gesunder französischer Bauernkunst. Der englische Gärtner Martin Crawford verrät vor laufender Kamera die Geheimnisse des Waldgartens. Effizienz sei das Verhältnis von Energie-Input und Energie-Output, inklusive Arbeitsaufwand, Maschinenenergie, chemischer Energie. Waldgärten seien das effizienteste Agrarsystem aller Zeiten, jedenfalls effizienter als all die fossile Energie, die in den industriellen landwirtschaftlichen Komplex gepumpt würden, inkl. europäischer Subventionen. Voices of Transition zeigt anhand vieler positiver Beispiele aus verschiedenen Ländern, wie wir unsere Felder und Städte auf die doppelte Herausforderung von Klimawandel und Erdölknappheit vorbereiten können. Im Film kommen wichtige Protagonisten des sozialökologischen Wandels in Frankreich, England und Kuba zu Wort.

Das kubanische Beispiel erzählt folgende Geschichte: Anfang der 90er überraschte die Tropeninsel eine katastrophale Wirtschaftskrise und stellte ihre staatlich industrielle Landwirtschaft vom Kopf auf die Füße zurück. Russland lieferte kein billiges Erdöl, keinen chemischen Dünger und auch keine Pestizide mehr. Was tun? Mit viel Improvisation und Geschick schafften es die Kubaner, aus der Not eine Tugend zu machen und fast ohne Öl auszukommen. Heute, eine Generation später und kaum bekannt, haben sich Kuba und Havanna zum weltweiten Vorreiter in urbaner genossenschaftlicher und privater Ökolandwirtschaft entwickelt.

Dem jungen französisch-deutsch-spanischen Filmemacher Nils Aguilar (34) ist ein großer Dokumentarfilm fürs Kino gelungen. Voices of Transition, 65 Minuten, sein Erstlingswerk, gibt es nun als portugiesische Synchronfassung. Sie ist aber auch in deutscher, englischer, französischer, italienischer, spanischer, polnischer, schwedischer, holländischer und rumänischer Sprache im Verleih der Milpa-Films (Berlin) zu bekommen. Der Autodidakt erzählt uns – auch mit ein wenig Science Fiction - eine Geschichte mit Happy End.



MARCUS PFINGSTEN



Investimento sustentável.

Sustainable investment.

Nachhaltige Geldanlage.

As definições são muitas vezes muito particulares e distinguem-se substancialmente. Existem abordagens que podemos seguramente descrever como *greenwashing*, e ainda outras que têm em conta critérios puramente sociais ou ecológicos. Se a filosofia que está por detrás de um investimento corresponde a valores próprios, só podemos garantir isso se questionarmos em concreto as condições e o contexto. Mas isto também é economicamente essencial, porque verifica-se que muitas entidades financeiras tiraram partido da atitude positiva de investidores privados, especialmente para investimentos com impacto ecológico. Neste contexto, a **ECO123** quer transmitir uma base para um adequado entendimento.

Em primeiro lugar, quero ocupar-me dos depósitos bancários. O que acontece realmente com o dinheiro que é colocado numa caderneta de poupança? O depósito está à disposição do banco, que *trabalha* com esse dinheiro. E o que significa “*trabalhar com esse dinheiro*”? O modelo bancário clássico determina que, ao pouparmos, juntamos dinheiro e que sob a forma de crédito o colocamos à disposição daqueles que, por exemplo, necessitam dele para investir. Para além deste modelo bastante clássico, hoje os bancos exercem também actividade em outras áreas. Por isso é inteiramente realístico que a sua instituição de crédito não conceda nenhum financiamento (crédito) com os depósitos dos seus clientes, mas que os use antes para especulações em matérias-primas, moedas e acções. Mesmo que a instituição de crédito conceda de facto empréstimos à economia real, o aforrador orientado para a sustentabilidade deveria sempre questionar-se sobre a quem e o que o banco financia. Estarão a ser financiadas desta maneira as companhias de armamento, as companhias que fabricam géneros alimentícios geneticamente manipulados, ou que constroem centrais nucleares, ou

Definitions can often be very personal and there are great differences between them. There are approaches that can confidently be referred to as greenwashing, and there are others that take purely social or ecological criteria into account. Whether the philosophy underlying an investment matches one's own values is something that can only be found out by asking specific questions about the conditions and background. This is also crucial from an economic point of view because it can currently be seen that many investment companies have taken advantage of the positive attitude of private investors, especially towards ecological investments. It is against this background that ECO123 seeks to help readers to understand the basics.

First of all, I would like to deal with bank deposits. What actually happens to the money that you deposit in a straightforward savings account? The deposit is available for the bank to use. It works with the money. But what does that mean, “works with the money”? The classical model of banking determines that money is received from savers and this money is made available in the form of loans to those who need it, for example for investments. But alongside this classical business model, today's banks also work in other areas. And so it is quite realistic to assume that your credit institution does not provide loans with the customers' deposits, but uses them for speculation in raw materials, currency and shares. Even if a credit institute does provide loans for the real economy, savers who think in terms of sustainability should always ask whom and what the bank is financing. Are arms companies or firms producing genetically modified foodstuffs, those building nuclear power stations or whose supply chains are

Die Definitionen sind oft sehr individuell und unterscheiden sich erheblich. Es gibt Ansätze, die man getrost als *Greenwashing* bezeichnen kann und wiederum andere, die reine soziale oder ökologische Kriterien berücksichtigen. Ob die Philosophie, die hinter einer Geldanlage steckt, den eigenen Wertvorstellungen entspricht, kann man nur sicherstellen, indem man Bedingungen und Hintergründe konkret in Frage stellt. Dies ist aber auch ökonomisch unerlässlich, denn aktuell zeigt sich, dass viele Anlagegesellschaften die positive Haltung von Privatinvestoren, speziell zu ökologischen Anlagen, ausgenutzt haben. Vor diesem Hintergrund will **ECO123** an dieser Stelle ein entsprechendes Grundlagenverständnis vermitteln.

Zunächst möchte ich mich mit Bankeinlagen beschäftigen. Was passiert eigentlich mit dem Geld, was Sie auf ein einfaches Sparbuch legen? Die Einlage steht der Bank zur Verfügung. Sie *arbeitet* mit dem Geld. Aber was bedeutet „*damit arbeiten*“? Das klassische Bankmodell sieht vor, das man bei Sparern Geld einsammelt und dieses Geld in Form von Krediten denjenigen zur Verfügung stellt, die es z.B. für Investitionen benötigen. Neben diesem ganz klassischen Geschäftsmodell sind Banken heute aber auch auf anderen Gebieten tätig. So ist es durchaus realistisch, dass Ihr Kreditinstitut mit den Kundeneinlagen keine Finanzierungen (Kredite) vergibt, sondern für Spekulationen auf Rohstoffe, Währungen und Aktien verwendet. Selbst wenn das Kreditinstitut tatsächlich Kredite an die Realwirtschaft vergibt, sollte sich der nachhaltig orientierte Sparer immer auch die Frage stellen, wen und was die Bank finanziert. Werden Rüstungsunternehmen, Firmen die genmanipulierte Lebensmittel herstellen, die Atomkraftwerke bauen oder deren Lieferkette nicht frei von Kinderarbeit sind, auf

cuja cadeia de distribuição não está isenta do trabalho infantil?

Também a questão da dispersão geográfica de uma instituição pode ser interessante. Trabalhará ela num plano regional ou predominantemente internacional? A resposta a tais questões deveria ser dada no relatório de contas anual ou idealmente num relatório de sustentabilidade. Daí falar do tema da transparência. Também a estrutura de propriedade de um banco pode permitir tirar conclusões. Idealmente, os interesses de todos os envolvidos estarão em sintonia com os interesses do dono do banco (ex. accionistas, sócios, etc), dos colaboradores e dos clientes. Todos os pontos já referidos têm também influência sobre a questão das condições. Tal como os alimentos biológicos têm o seu preço, também um bom serviço bancário que tem em conta todos os aspectos traçados, tem que ter o seu preço. Em taxas de juro invulgarmente elevadas, o aforrador deve forçosamente questionar-se se as mesmas se justificam em relação ao mercado. Se os juros estiverem de facto acima da média, temos que perguntar-nos porque praticará o banco tais taxas. Os investimentos ou empréstimos terão riscos elevados? Serão as condições disponibilizadas uma ferramenta de *marketing* incluída na estratégia do banco? Ou serão produtos subsidiados por outros serviços e produtos (acções, fundos, seguros, etc.)?

not free of child labour financed in this way? The question of the institute's geographical makeup can also be interesting. Is it more regionally or more internationally oriented? Such questions should be answered in a company's annual report or ideally in a sustainability report. Which brings me to the subject of transparency. A bank's shareholding structure can also allow certain conclusions to be drawn. Ideally, the interests of all participants are in harmony – those of the bank's owners, (e.g. shareholders, members of a cooperative), those of employees and those of clients. All the points that have been mentioned also have an influence on the question of conditions. In the same way as organic foodstuffs have their price, a good banking service, which takes all these viewpoints that have been touched on into account, must also have its price. If interest rates on deposit accounts are unusually high, savers must ask whether these are justified in comparison with the rest of the market. If the interest rates are indeed higher than average, you must ask yourself why the bank offers such conditions. Is it running high risks when lending or investing? Are the conditions being offered a marketing instrument that forms part of the bank's strategy? Or are products being subsidised by other services and products (shares, funds, insurance etc.)?

diese Weise finanziert? Auch die Frage nach der geografischen Aufstellung eines Instituts kann interessant sein. Arbeitet es eher mit regionalem Bezug oder doch überwiegend international? Solche Fragen sollten im Geschäftsbericht oder im Idealfall sogar in einem Nachhaltigkeitsbericht beantwortet werden. Womit ich beim Thema Transparenz wäre. Auch die Eigentumsstruktur einer Bank kann Rückschlüsse zulassen. Im Idealfall sind die Interessen aller Beteiligten im Gleichklang – die der Eigentümer der Bank (z.B. Aktionäre, Genossen usw.), die von Mitarbeitern und die der Kunden. Alle angesprochenen Punkte haben auch einen Einfluss auf die Konditionsfrage. Genau wie Bio-Lebensmittel ihren Preis haben, muss auch eine gute Bankdienstleistung, die all die angerissenen Gesichtspunkte berücksichtigt, ihren Preis haben. Bei ungewöhnlich hohen Einlagenzinsen muss der Sparer zwangsläufig hinterfragen, ob diese im Marktvergleich gerechtfertigt sind. Sollten die Zinsen tatsächlich überdurchschnittlich hoch sein, muss man sich fragen, warum die Bank eine solche Konditionspolitik betreibt. Geht sie bei der Kreditvergabe oder auch bei Investitionen hohe Risiken ein, oder ist die Konditionspolitik im Rahmen der Bankstrategie ein Marketinginstrument, oder werden Produkte durch andere Dienstleistungen und Produkte quersubventioniert (Aktien, Fonds, Versicherungen etc.).

Acções

EXEMPLO 1

O Triodos Bank foi fundado em 1980 na Holanda, e descreve-se como o principal banco sustentável da Europa. Para além da Holanda, tem também filiais em Espanha, Reino Unido, Bélgica e Alemanha. No final do ano 2013, o seu balanço total era de 6,4 mil milhões de euros. O banco financia apenas com os depósitos dos seus clientes, projectos e empresas com valor social, ecológico ou cultural acrescentado. Quanto à sua actividade bancária, o Triodos Bank gere fundos na ordem dos 2,75 mil milhões de euros, que são investidos tendo em conta os critérios de sustentabilidade. Em finais de 2013, o banco era propriedade de 31.304 accionistas, que colocavam capital próprio à disposição do banco de acordo com os direitos relacionados com as acções. Trata-se aqui de acções nominativas que não são negociadas através da bolsa, mas através de um negócio intra-bancário do próprio Triodos Bank. Em Abril, o preço actual das acções era de 78€, enquanto em 2009 estava ainda nos 72€. Desde 2009 tem tido dividendos constantes de 1,95€.

EXEMPLO 2

A EDP Energias Renováveis é um grupo empresarial de actuação internacional no ramo das energias renováveis, com especial foco na energia eólica. A sociedade dispõe de uma capacidade de energia instalada de oito GW, bem como gera anualmente mais de 18.000 GWh de energia. Os geradores eólicos encontram-se na Europa, América do Norte e Brasil. A EDP Renováveis é uma filial do Grupo EDP-Energias de Portugal e tem a sua sede em Oviedo, Espanha. O preço actual de cada acção é de 4,92€ (EDP Renováveis, SA [WKN: A0Q249 / ISIN: ES0127797019])

Shares

EXAMPLE 1

The Triodos Bank was founded in Holland in 1980 and describes itself as Europe's leader in sustainable banking. Along with Holland, it also has branches in Spain, the UK, Belgium and Germany. At the end of 2013, the balance sheet total was 6.4 billion euros. The bank only uses customers' deposits to finance projects and companies with social, ecological or cultural added value. Beyond its banking business, the Triodos Bank manages fund assets of about 2.75 billion euros, which are also invested with sustainability criteria in mind. At the end of 2013, the bank had 31,304 shareholders, who have placed their equity at the bank's disposal via depository receipts. These are registered shares that are not traded via the stock market but via the Triodos Bank's own internal market. The current price at the end of April is €78, while in 2009 it was still €72. Since 2009, the dividend has been a constant €1.95.

EXAMPLE 2

EDP Energias Renováveis SA is an international group working in the field of renewable energy, with a focus on wind power. The company has an installed capacity of over eight GW, and annual electricity generation of more than 18,000 GWh. There are wind power plants in Europe, North America and Brazil. EDP Renovaveis is a subsidiary of the group EDP-Energias de Portugal and is headquartered in Oviedo, Spain. The current share price €4.92.

Aktien

BEISPIEL 1

Die Triodos Bank wurde 1980 in den Niederlanden gegründet und bezeichnet sich selbst als Europas führende Nachhaltigkeitsbank. Neben den Niederlanden unterhält sie Niederlassungen in Spanien, Großbritannien, Belgien und Deutschland. Ende 2013 betrug das Bilanzvolumen 6,4 Mrd. Euro. Die Bank finanziert mit den Einlagen der Kunden ausschließlich Projekte und Unternehmen mit sozialen, ökologischem oder kulturellem Mehrwert. Über das Bankgeschäft hinaus verwaltet die Triodos Bank Fondsvermögen in Höhe von ca. 2,75 Mrd. Euro die ebenfalls unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeitskriterien investieren. Per Ende 2013 war die Bank im Besitz von 31.304 Aktionären, die der Bank über die aktienähnlichen Rechte das Eigenkapital zur Verfügung gestellt haben. Es handelt sich hierbei um Namensaktien, die nicht über die Börse gehandelt werden, sondern über einen bankinternen Handel der Triodos Bank selbst. Der aktuelle Kurs beträgt per Ende April 78,-€, während er 2009 noch bei 72,-€ lag. Seit 2009 beträgt die Dividende konstant 1,95 €.

BEISPIEL 2

EDP Energias Renovaveis SA. ist eine internationale tätige Unternehmensgruppe im Bereich erneuerbarer Energien mit Fokus auf Windenergie. Die Gesellschaft verfügt über eine installierte Kapazität von über acht GW sowie eine jährliche Stromerzeugung von mehr als 18.000 GWh. Windanlagen befinden sich in Europa, Nordamerika und Brasilien. EDP Renovaveis ist eine Tochtergesellschaft der Grupo EDP-Energias de Portugal und hat ihren Firmensitz in Oviedo, Spanien. Aktueller Aktienkurs € 4,92 (EDP Renováveis, SA Aktie [WKN: A0Q249 / ISIN: ES0127797019])

Páginas Verdes

Green Pages | Grünen Seiten

A sua empresa e o seu anúncio são únicos.
Anuncie nas Páginas Verdes pelos preços mais baixos, em Portugal e pelo mundo online, com a ECO123. Peça preços para pacotes e as tabelas de descontos de quantidade. Receba o seu orçamento através do: (+351) 918 818 108 • 916 410 732.

Give your advert an individual touch.
Advertise at a reasonable rate with ECO123 in the Green Pages throughout Portugal and online worldwide. Ask us for special prices and discounts for bulk orders. Call us for a quotation now: (+351) 918 818 108 • 916 410 732.

Setzen Sie Ihre ganz eigenen Akzente.
Annoncieren Sie auf den Grünen Seiten zu günstigen Tarifen in ganz Portugal und weltweit online mit ECO123. Fragen Sie nach Kombi-Preisen und MengenRABATT-staffeln. Jetzt Kostenvoranschlag einholen: (+351) 918 818 108 • 916 410 732.

1 Agricultura Sustentável
Sustainable Agriculture
Nachhaltige Landwirtschaft

Quinta das Seis Marias
Sargacal - 8610 Lagos - (+351) 916 704 894
fatimaptorres@gmail.com
Cabazes à venda na quinta às 3ª, 5ª e 6ª.

2 Construção Sustentável
Sustainable Building
Nachhaltige Bauen

FRANK LEHMANN
Möbelen • Türen • Fenster • Parkettarbeiten
Timber doors • Rafts • Windows • Doors and more
Nachschub • Türen • Fenster • Kleinfertige Arbeiten
Tel: 282 988 756 • www.franklehmanna.com

3 Centros, Retiros e Spa's
Centres, Retreats, Spas
Zentren, Retreats, Spa's

20 anos
years
Jahre
Reguengo
Monchique, Portugal • (+351) 282 911 901
reguengo@reguengo.com • www.reguengo.com

4 Ecoturismo e Viagens
Eco tourism, Travel
Ökotourismus, Reisen

ECOTRAILS
Caminhos pela natureza...
Odemira/Ventoso • www.ecotrails.info • (+351) 967 155 383

5 Eco Moda e Vestuário
Eco fashion, Clothing
Eco Mode, Kleidung

Maria Custodio
Feltro Artesanal
• Peças feitas à sua medida •
www.mariacustodio.com
Portugal

6 Educação, Workshops, Seminários
Education, Workshops, Seminars
Bildung, Workshops, Seminare

Instituto do Vale da Loma
www.valedaloma.net • info@valedaloma.net
(+351) 282 764 871 | 913 485 568

7 Energia: Produtos e Serviços
Energy: Products & Services
Energie: Produkte & Dienstleistungen

SOLAR
ENERGIAS RENOVÁVEIS, Lda
www.fffSolar.com

8 Alimentos e Restaurantes Ecológicos
Eco food products, Restaurants
Eco Nahrungsmittel, Restaurants

BETERRABA
PRODUTOS
BIOLÓGICOS
Tavira, Algarve • (+351) 281 328 609 | 966 479 261
Mercado Municipal • www.beterraba-tavira.com

Order organic products online!
Delivered to your door nationwide.

www.merceariabio.pt
(+351) 961 563 777 | mb@merceariabio.pt

RISCA GRANDE
Azeite Virgem Extra Biológico
Extra Natives Bio-Oliveöl
Organic Extra Virgin Olive Oil
www.riscagrande.com

Enchidos e Presuntos Tradicionais
Idália Duarte • António Sequeira Duarte
Tlm: 967 690 415 | 961 467 417
Loja do Porco Preto, R. Serra Pinto, 18 • Monchique
Tel: 282 913 461 • idaliaduarte@hotmail.com

9 Tecnologia Verde
Green Technology
Grüne Technik

Solar Home Kit Solution
apenas | only | nur 80€
www.fosera.com
www.fffSolar.com

10 Saúde, Medicina, Beleza
Health, Medical Care, Beauty
Gesundheit, Medizinische Versorgung, Schönheit

medCHIQUE
Cantinho do Vale, Monchique
geral@medchique.pt • (+351) 282 913 747

Dr. Reinhard Kraus
Dentista medicina integral • Dental surgeon Holistic medicine
Homöopathischer Zahnarzt
Largo de São Francisco 10, 1º DT - 8100-662 Loulé
(+351) 289 432 244 | 912 100 004

11 Casa e Jardim
Home & Garden
Haus & Garten

Solve your KALK problem
from €76,50
Cabanas, Palmela
www.solinordic.com
(+351) 936 086 982

12 Veículos e Transportes
Transportation, Vehicles
Fahrzeuge, Transporte

Transportes Públicos.pt

Intermarché MONCHIQUE • LAGOA • PORCHES

O MELHOR **MAIS BARATO**
NOS PRODUTOS
NOS SERVIÇOS
NOS COMPROMISSOS COM O CLIENTE,
OS PRODUTORES E A ECOLOGIA
TODO O ANO
COM PREÇOS BAIXOS
EM CADA SECÇÃO

Origens.

Os sabores da nossa terra
ao preço mais baixo.

FRUTAS E LEGUMES



PEIXE

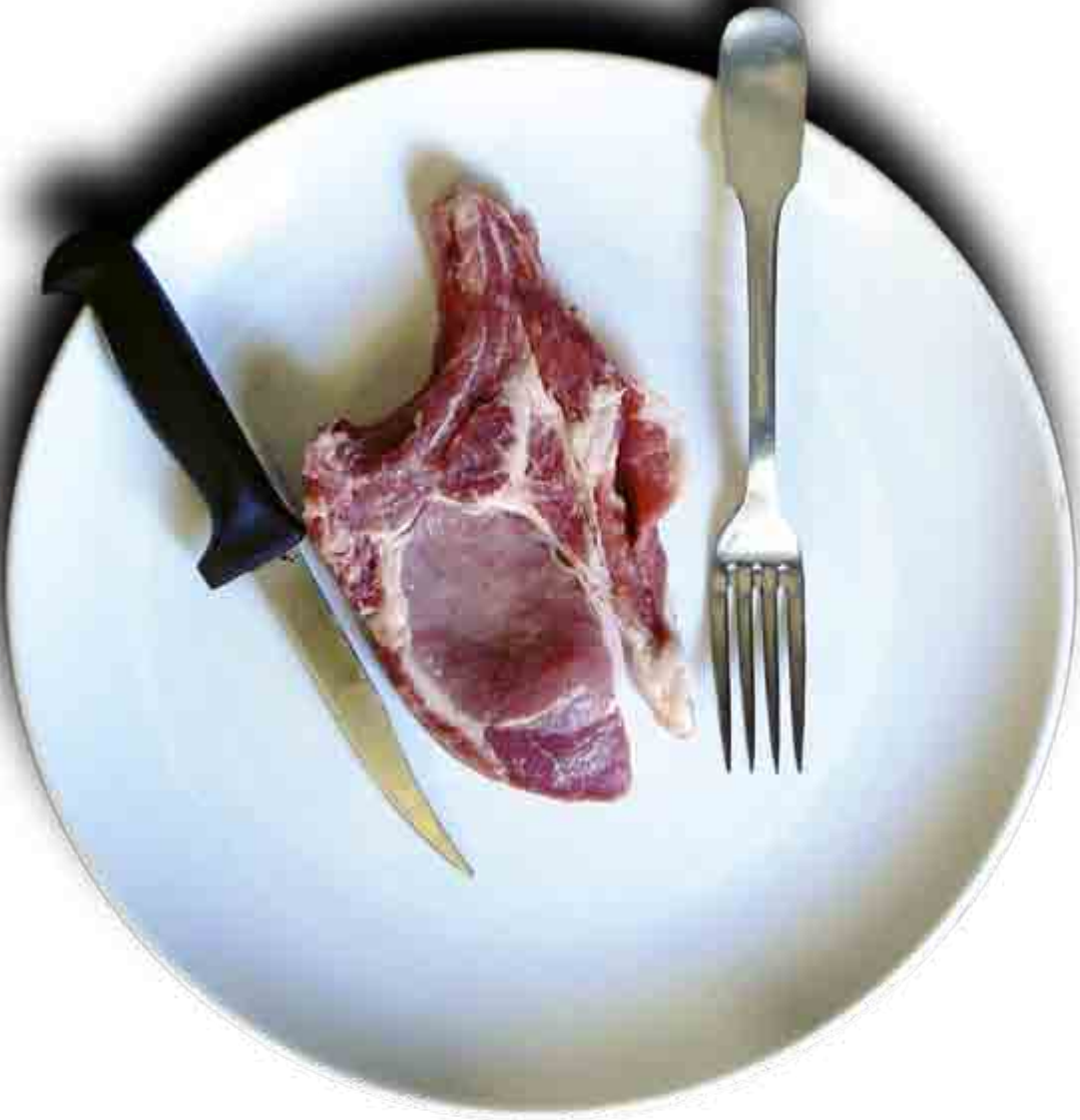


**Programa de Incentivo
à Produção Nacional**

O Intermarché procura responder às necessidades dos clientes através da oferta de produtos de qualidade ao preço mais baixo. E porque consideramos imperativo ter um papel activo nas comunidades locais, desde 1999, que o Intermarché apoia a produção nacional como meio de impulsionar o desenvolvimento das regiões através do Programa de Incentivo à Produção Nacional.

Intermarché
SUPER

INTERMARCHÉ EM MONCHIQUE



Como acabar com a fome?

How to end hunger? • Wie den Hunger besiegen?

CRISE, DÍVIDA, DESEMPREGO | CRISIS, DEBT, UNEMPLOYMENT | KRISE, SCHULDEN, ARBEITSLOSIGKEIT

Nº 006 | Trimestral | 21/06/2014 | 5€ | Director Uwe Heitkamp | Director Adjunto João Gonçalves

Ecologia e Economia
Ecology & Economics
Ökologie & Wirtschaft

ECO123



Filipe
Baiona

ENTREVISTA | INTERVIEW

PÁGINA | PAGE | SEITE 16



Rob
Hopkins

ENTREVISTA | INTERVIEW

PÁGINA | PAGE | SEITE 42

