

DOING

Die erste kulturelle Erfindung war laut Ursula K. LeGuin kein Speer, keine Waffe – sondern ein Behälter, Ein Netz, eine Tasche, ein Gefäß, um Gesammeltes aufzubewahren, Nahrung zu tragen, das Leben zu erhalten. Während dominante Erzählungen den menschlichen Fortschritt an Werkzeugen des Eroberns und Beherrschens festmacht, zeigt sich eine andere Geschichte: Die Kultur beginnt nicht mit dem Töten, sondern mit dem Sammeln, dem Halten, dem Bewahren.

Editorial / Einleitung

Dieser Gedanke spiegelt sich sowohl im Ort an sich, über den hier geschrieben wird, in der landwirtschaftlichen Praxis, in etlichen tag-täglichen Handlungen, als auch im Prozess der Gemeinschaftsbildung an diesem Ort wider und verleiht Projekten wie dem Valleponci eine tiefere Bedeutung, die über die offensichtlichen Vorgänge vorort hinausweisen. Für die Projektgruppe ist das Valleponci als physische und ideelle Landschaft schon immer auch ein Gefäß: ein Ort, der Wissen, Erfahrungen, Menschen, Materialien und Praktiken sammeln, bewahren und schützen will, um daraus etwas Neues entstehen zu lassen, das sich sinnvoll in grössere Kontexten und Bewegungen einfügen lässt.

Das Gefäß wird so zum Sinnbild für einen Ort, der nicht nur Raum bietet, sondern die Grundlagen schafft, auf denen Ideen, Experimente und Beziehungen wachsen können. Es ist ein Ort der Aufnahme und des Teilens, der Transformation und des Zusammenspiels zwischen Menschen und Umwelt. Valleponci kann so als kulturelles und ökologisches Gefäß betrachtet werden – ein Raum, in dem die Geschichten und Beiträge aller Beteiligten zusammengetragen und miteinander verwoben werden, sich begegnen, um neue Wege des Zusammenlebens, Arbeitens und Gestaltens zu ermöglichen.

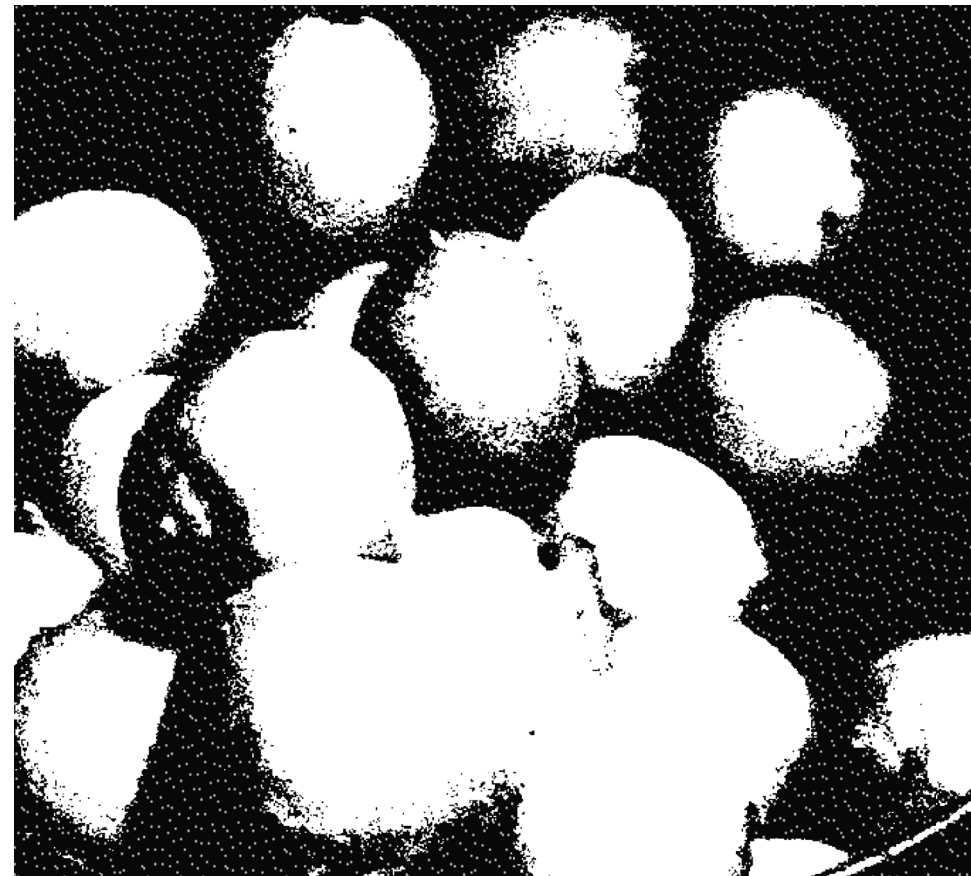
Mit einem Behälter wird gesammelt. Im Rahmen des Projekts begegnen wir dem Sammeln auf vielen verschiedenen Ebenen und in ganz unterschiedlichen Ausprägungen. Am Anfang ging es für uns um das Suchen nach Land, das Sammeln von Informationen und schließlich von Geld, um Menschen hinter einer Idee zu versammeln.

Heute sammeln und bewahren wir Wissen, Geschichten, Traditionen, Wildkräuter, Samen, Früchte, und Rezepte und übersetzen sie in neue Konstellationen. Das Valleponci ist dabei nicht nur ein Ort der Produktion, sondern auch des kulturellen Austauschs – ein Gefäß, das

Vergangenes respektiert und gleichzeitig Neues zulässt. Es soll ein Ort werden an dem Studierende Ihre Masterprojekte erarbeiten können und Zusammenarbeiten mit Universitäten eingegangen werden, um den gegenseitigen Austausch und die Entstehung von Wissen voranzutreiben.

In dieser ersten Ausgabe von „PONCI“ finden sich Reflexionen über Momente des Sammelns und Sammlungen verschiedener Momente.

Marmellata di limoni e olive taggiasche

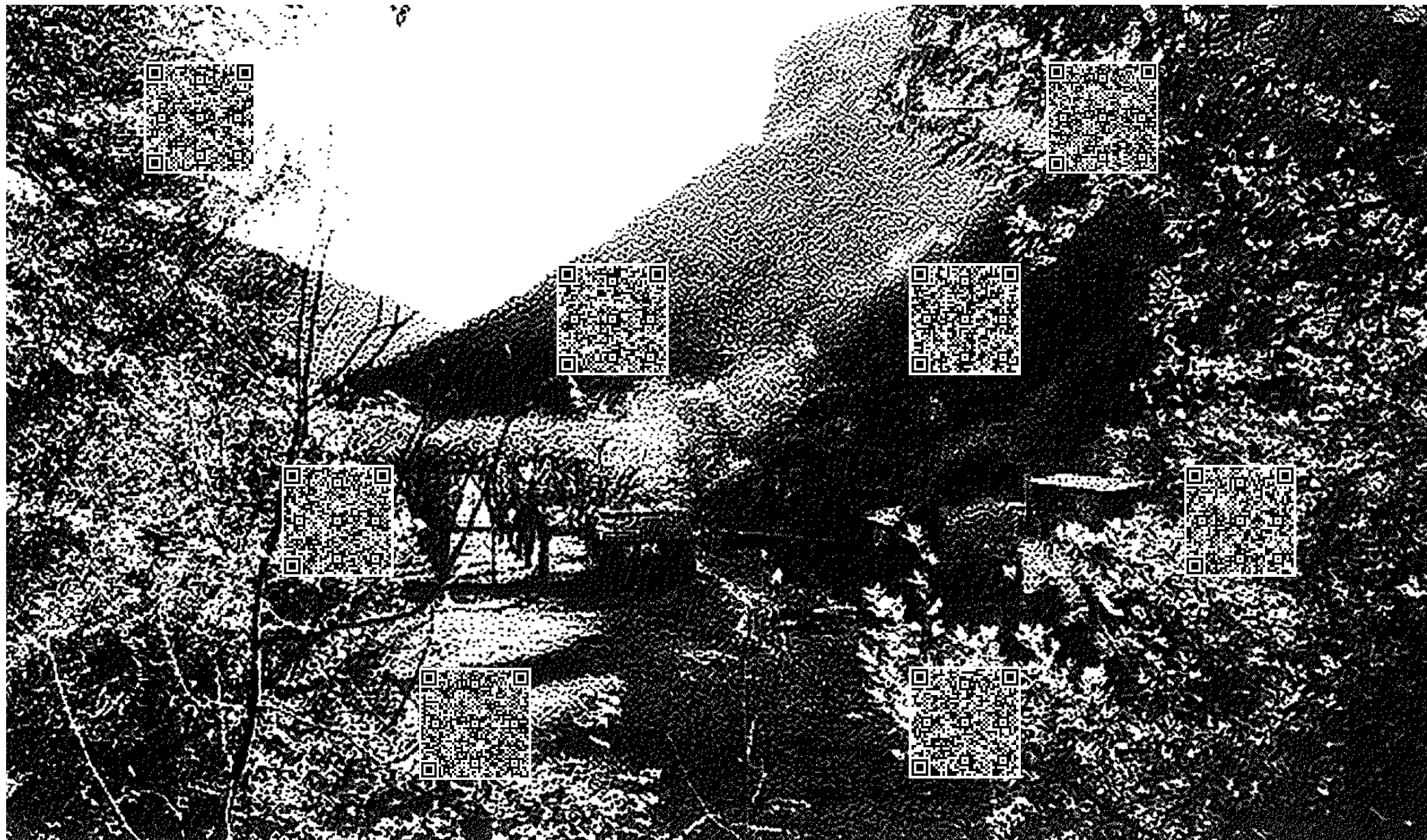


- 1 kg di limoni biologici
- 800 g / 1 kg di zucchero
(a seconda del gusto)
- 100 g di olive taggiasche
- 1 rametto di rosmarino
o qualche foglia di timo
- Acqua fredda per l'ammollo e la cottura

Una marmellata che profuma di Liguria, dove la dolcezza agrumata incontra la sapidità delle olive. Si usano limoni biologici, tagliati sottili con la buccia e lasciati in ammollo in acqua fredda per una notte, per togliere l'amaro.

Si cuociono lentamente con zucchero (circa lo stesso peso dei limoni scolati) finché diventano traslucidi. A metà cottura si aggiungono olive taggiasche denocciolate, dolci e morbide, tagliate a metà. Si può profumare con un rametto di rosmarino o timo limonato, da togliere a fine cottura.

Si invasano a caldo in vasetti sterilizzati. Ottima con formaggi stagionati, focaccia, o piatti salati a base di pesce o carne bianca.



Geld sammeln

— Text von Matthias Hehl

Über Geldsammeln schreiben? Das fühlt sich wie der Versuch an, eine Autowaschanlage als Metapher für «gute Lebensführung» zu argumentieren – scheinbar unverbunden, sperrig, unbequem. Doch warum eigentlich nicht? Denn für mich ist Geld sammeln – oder Fundraising, oder Projektfinanzierung – eine Form von Kunst. Beides sind Angebote für Beziehung. Oder anders formuliert: Sinnlichkeit, Spiritualität, Leidenschaft und Kompetenz erzeugen Resonanz.

Resonanz als vielschichtiges, alchemistisches Prinzip? In der Musik klingt es wie Imogean Heap – komplex, tief, geheimnisvoll, nicht sofort erschliessbar, aber schlussendlich zwingend. In der bildenden Kunst könnte es dieser Rothko sein – auf den ersten Blick irritierend einfach, dann aber zaubern die dünn aufgetragenen, transluzenten Farbschichten dieses mehrdimensionale, tiefe Leuchten aus der Fläche hervor. Kulinarisch? Ganz klar: das Soffritto! Bei nicht zu hohen Temperaturen brechen nach ungefähr einer Stunde die Zellstrukturen auf, karamellisieren die natürlichen Süsstoffe von Stangensellerie, Zwiebeln und Karotten und ergeben zusammen mit den Fetten (Olivenöl) eine Geschmackstiefe zum Niederknien – ein Wunder! Resonanz hat auch einen Ort: die Koordinate 38.38°32'44.5"N 14°56'34.2"E, bei klarem und ruhigem Wetter, am bestens spätnachts auf der letzten Fähre auf dem Weg von der Insel Lipari zu ihrer Schwester Salina. Im Nordosten wirft «Iddu», der Stromboli, sein Glühen in den

Himmel. Mond und Venus stehen ruhig im Dunkel. Das weiche, zeitlose Rauschen aus der Begegnung von Schiff und Wasser unterstreicht die Grösse des Meeres. In diesem Moment, im kleinen Rund des äolischen Archipels ist man in tiefer Beziehung mit dem Wissen, dieses eine kleine Wesen zu sein, mit allem verbunden und doch so nichts. So momentan und bedeutungslos und doch so einzigartig.

Auch beim «Geld sammeln» kristallisiert sich auf einer Oberfläche Bedeutung – und durch die differenzierte Betonung dieser Bedeutung und ihre Transformation in eine Geschichte entsteht Resonanz.

Wenn an einer Stelle auf dem Meer mitten im äolischen Archipel etwas Ergreifendes zusammenkommt, liegt dem das bewusste Menschsein und die Fähigkeit zugrunde, etwas in mehreren Dimensionen zu erfassen. Wenn ich Geld sammle für ein Projekt, so reichen Zahlen in Excel-Tabellen, Meilensteingrafiken, Angebotskategorien nicht aus. Es braucht dieses «Mehr» – eine Form der Weltbeziehung, wie es Hartmut Rosa ausdrückt, «in der sich Subjekt und Welt gegenseitig berühren und zugleich transformieren». Es braucht Sinnlichkeit, Spiritualität, Leidenschaft und Kompetenz. Es braucht die Fähigkeit, Geschichten zu erkennen und zu erzählen, die Resonanz stiften.

Habe ich mit dieser Metaphernbildung und gedanklichen Sprüngen den Bogen überspannt?

Vielleicht. Doch was sicher ist: Fundraising ist immer auch ein Selbstgespräch. Die Empfangenden – ob Investierende oder Unterstützende – haben fein justierte Antennen. Sie spüren, ob etwas authentisch ist oder bloß inszeniert. Und genau deshalb hat das Thema Sammeln immer auch viel mit einem selbst zu tun: mit der Frage, ob die Resonanz, die man erzeugt, echt ist – und ob sie eine Weltbeziehung schafft, die es wert ist, zu bestehen.

Insalata Buona



Non è una vera ricetta, ma un invito.
Prendete quello che c'è – quello che cresce nell'orto oggi, quello che trovate al mercato, quello che vi guarda dal fondo del frigo – e fate un'insalata buona.

Non abbiate paura dei gusti forti. Giocate con l'amaro (radicchio, cicoria, erbe spontanee), il dolce (carote, fichi, zucca arrosto), il piccante (rucola, senape, peperoncino), il salato (formaggi, olive, acciughe) e l'acetoso (aceto, agrumi, fermentati).

L'importante è trovare un equilibrio, con il coraggio di inserire sempre un elemento sorprendente:
una salsa cremosa di nocciole, una foglia selvatica dal sapore intenso, delle briciole di pane fritto, una scorza di limone grattugiata, una punta di miele al peperoncino.

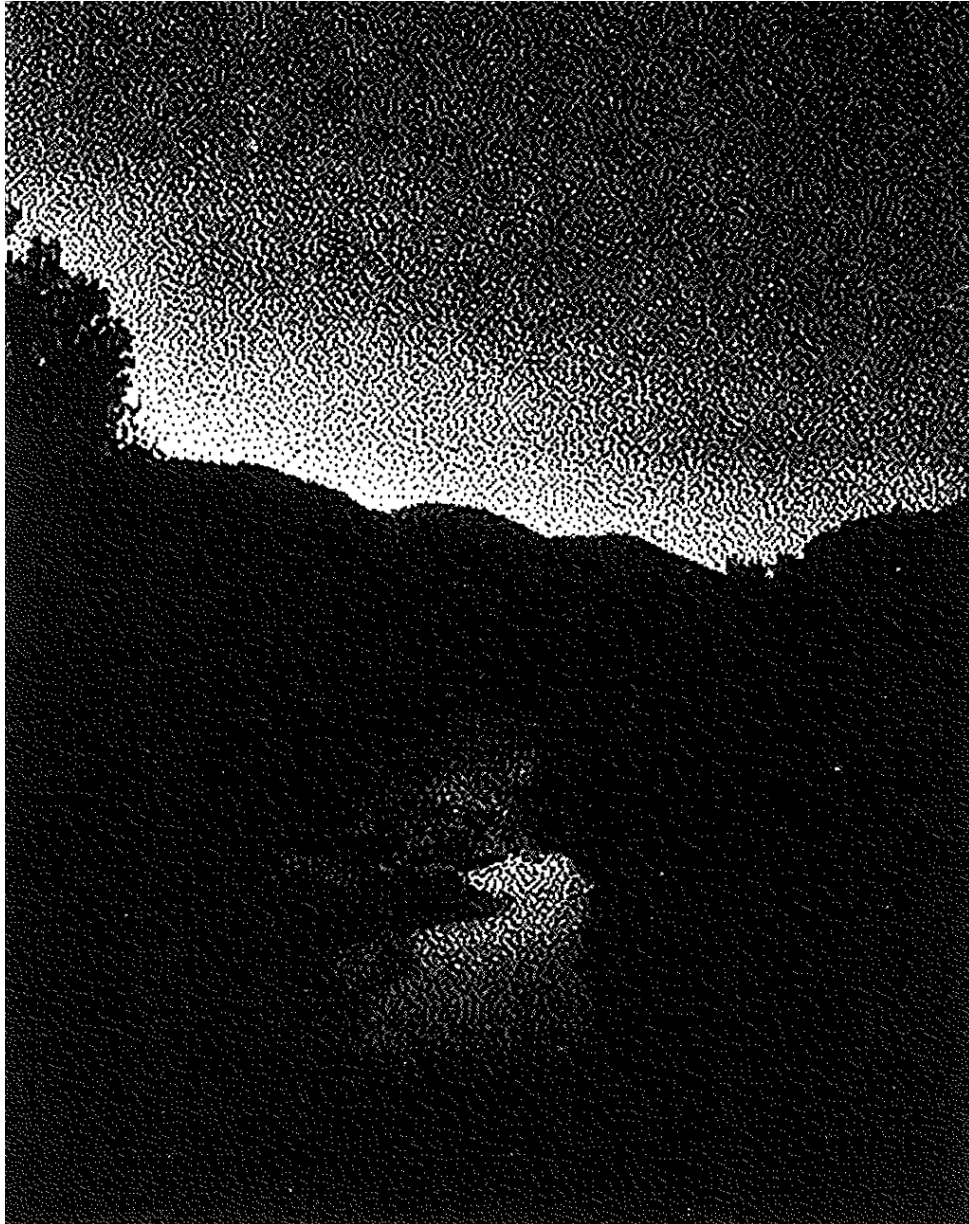
Mescolate con le mani, assaggiate, aggiustate.
L'insalata buona cambia ogni giorno, come l'orto, come il tempo, come noi.
Ma quando è buona... lo sentite subito.



20. Februar 2024

Die Spoken-Word-Performance, die der Advokat hält, läuft schon eine ganze Weile. Das 14-köpfige Publikum sitzt mehr oder weniger geduldig auf den Rängen und hört sich alles an. Die Verkäufer*innen und wir als kaufende Partei sitzen beisammen. Auf Seite 50, kurz vor dem Vertrag zum Pferd „Palma“, wird eine kurze Kaffeepause eingelegt. Alle sind froh, kurz die Sonne auf unsere summenden Köpfe scheinen zu lassen. Dann geht es weiter. Buchstabe für Buchstabe geht es voran, unterbrochen nur von kleinen Zwischenfragen: „Parzelle 12, buschige Weide, 235 qm, geht von Signora Guidotti an die neu gegründete Società Agricola Valleponci. Ist das richtig?“. Alle erwachen kurz aus ihrem Sekunden-schlaf, nicken brav und sind dem vorläufigen Ende ein Stück näher. Dann plötzlich ist alles vorbei, und das Tal geht rechtlich in unseren Besitz über. Nachdem wir mit viel Kraft und Enthusiasmus nach Mitteln gesucht haben, ist es endlich so weit.

Oben am Hang bewegt sich ein Zweig, weil etwas von ihm abspringt. Er schnellt kurz nach oben und pendelt sich dann langsam wieder ein, Ansonsten ist es ruhig im Tal, und alles ist beim alten.



7. Februar 2024

Im VW Polo fröstelt es. Die beschlagenen Scheiben bezeugen den Vorbeilaufenden, dass wir drei schon eine Weile hier sitzen. Die kleine, abfallende Aussparung, die nach Mittelmeer aussieht und direkt unter dem alten Kletterfelsen liegt, ist unser Büro geworden. Eine seltsame Situation, in der wir uns immer wiederfinden. Obwohl so vieles neu und irgendwie seltsam ist, habe ich mich fast schon an solche Momente gewöhnt. Und auch an die Blicke der Wandervögel auf der anderen Seite der Windschutzscheibe. Manchmal erschrecken sie, wenn sie ganz nah am Wagen vorbeilaufen und erst beim Hineinschauen merken, dass hier jemand eine Sitzung abhält. Ich bin es gewohnt. Vieles fällt mir erst auf, wenn ich meine Erlebnisse mit Menschen aus der „normalen Welt“ teile. Die sagen dann Sachen wie: „Was? Du stehst jeden Morgen früh auf, um Feuer zu machen? Und was machst du im Auto-Büro, wenn dir der Strom ausgeht?“

Gian Quixote

**"Frate, ehm... it's a fight—
on every plane, on every
level.**

**Guarda, if you, this year,
will get close to the
admin, you will learn, you
will notice in the next
months.**

**You can not even rely on
the banca, ó, it's a fight.**

**Must be a dream to—to be
able to do business in a
context where everything
works well, and you
always know, like, what
you have to do.**

**Eh, it's not like that here,
you know.**

**It's not a legend, it's not
like in common places—**

Porca Madonna! Eh, così."

Gelato con le bucce di patate



- Latte intero fresco: 1000 g
- Panna fresca (35% m.g.): 150 g
- Latte in polvere magro: 60 g
- Zucchero semolato: 100 g
- Destrosio: 80 g
- Farina di semi di carrube: 4 g (stabilizzante naturale)
- Buccie di patate tostate: ca. 80-100 g (ben pulitae, da patate bio, tostate al forno)
- Un pizzico di sale

Per questo gelato, tosta le bucce ben lavate di patate biologiche in forno a 180°C finché risultano dorate e aromatiche. Infondi circa 100 g di queste bucce in 1 litro di latte intero caldo (70°C) e lascia riposare coperto in frigo per 24 ore. Filtra, reintegra il peso a 1000 g e unisci 150 g di panna fresca, 60 g di latte in polvere magro, 100 g di zucchero semolato, 80 g di destrosio e 4 g di farina di semi di carrube. Porta il tutto a 85°C, poi raffredda rapidamente e lascia maturare in frigo per almeno 6 ore. Manteca in gelatiera.

Il risultato è un gelato cremoso e delicato, con leggere note tostate che ricordano cioccolato e caffè. – un omaggio raffinato alla cucina circolare.

Cucina

Die wichtigsten Aufgaben wurden erledigt. Ein Gefühl von Kontrolle über den Tagesablauf stellt sich ein. Das zeigt sich an den Handgriffen, die plötzlich wie von selbst sitzen – fast ohne Nachdenken. Nichts fühlt sich gehetzt an. Wie wenn sich die Stroboskoppunkte am Plattenspieler-Rand langsam aufreihen und dann plötzlich scheinbar stillstehen. In diesem Zustand scheint manchmal eine weitere Kraft mitzuhelfen. Alles bewegt sich zwar schnell, alles läuft hochtourig, aber man ist von glücklichen Fügungen umgeben. Das Gas am Herd wird genau richtig weit aufgedreht. Der Deckel der Pelati-Dose segelt zielsicher in den Abfalleimer. Es bleibt immer genau die passende Menge einer Sauce übrig, um noch etwas für das Team-Essen zusammenzustellen. Nun hebt sich der Blick wieder und es wird möglich, die Umgebung wahrzunehmen: Das grosse Fenster zur Gaststube hin. Während des Service wird er zum doppelseitigen Fernseher.

Die warmen Sonnenstrahlen und die Schatten der Glyzinie, die über den Holzboden tanzen. Cameron bringt Zwiebeln. Gian-Luca durchquert die Küche mit einer grossen Eisenstange über den Schultern, irgendwas mit Hebelwirkung und dem Traktor, sagt er. Lisa begleitet mich kurz noch in den Garten, um uns einen Überblick des Angebots zu verschaffen. Die vielen Teile des Systems, innerhalb und außerhalb der Küche, bewegen sich so schnell wie die Rotoren eines Ventilators – bis sie plötzlich rückwärts drehen und dann stillstehen. Es ist nur noch die kühlende Brise spürbar.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

—

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Heute ist ein Tag der Weitsicht – vielleicht bis nach Korsika, wenn die Sicht reicht. Das Grün der Buchen, Berg-Ahorne und Eichen wird dichter, im Auto bleibt es still. Es ist früh, und obwohl die Erschöpfung der letzten Wochen schwer auf uns liegt, hat uns die Aussicht auf einen Spaziergang durch den alten, beseelten Wald und frische Pilze in die kalte Morgenluft getrieben.

«Alles von der Bise ausgetrocknet!» – sagt der Mann, der uns die Sammel-Lizenzen verkauft. «Viel Glück!» sagt er gleichgültig, wissend, dass wir mit leeren Körben nach Hause zurückkehren werden. Aber statt Körbe zu füllen, wollen wir Köpfe leeren. Wir gehen trotzdem los und verlieren uns sofort im knorrigen Unterholz.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Immer wieder, wenn wir uns auf einer alten Steinstraße treffen, singt einer unser Mantra: «È tutt'ok»

okgiorgo, der Fred again aus Bergamo. Hiesiger Prediger einer euphorischen Dance-Renaissance. Für uns ein Zauberspruch, eine Erinnerung daran, dass alles ok ist – oder zumindest sein könnte. Eingebettet in die konstante Überforderung, den Stress und den Schlafmangel, den ein solcher Projekt-aufbau mit sich bringt, vergisst man schnell, dass tatsächlich vieles in Ordnung ist. Der Boden riecht gut und die Akustik in diesen Wäldern ist unfassbar.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Was soll das eigentlich mit dieser Euphorie, in den aktuellen Charts? Sie klingt nach Zusammenhalt, nach geteilten Erfahrungen, nach Feiern des Menschseins. Ein deutlicher Kontrast zur Realität – einer Welt voller Unsicherheit, Kriege, Klimakrisen und wachsender Ängste. Ich schwanke zwischen der Verführung dieser Illusion und dem Unbehagen darüber, wie unpassend sie scheint.

Die große Eiche formt mit zwei Ästen ein Tor, das den Blick auf das weite Tal und den Monte Beigua freigibt. Alles fühlt sich beruhigend lebendig an.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Das Lied wird schneller, das Gespräch während der Fahrt zurück im Auto ebenso. Empathie, Femizide, Gazastreifen, endlosen To-do-Listen, zurück zum Thema fragile Männlichkeit. Das Gefühl der Verantwortung wiegt schwer.

Der Korb bleibt leer.

Egal, wohin sich das Gespräch bewegt, es lauern immer mehr brennenden Augenpaare wilder, wachsender Kreaturen.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Während ich nach dem Spaziergang auf der Wiese liege und den alten Olivenbaum neben mir spüre, wird mir klar: Es geht nicht darum, die Unruhen der Welt abzuwehren oder zu verdrängen. Es geht darum, ihnen standzuhalten, sie im Korb liegenzulassen, sie mit zu tragen.

Die eigentliche Rüstung, um Verantwortung zu tragen, den Winden zu trotzen, ist die Haltung eines gelassenen Sammlers — eines neugierigen Wanderers, der mit dem Korb durch den Wald streift, bereit aufzunehmen, was er findet.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

Wie Chihiro in *Spirited Away*, die den Geistern in die Augen blickt – und damit die Welt um sich verwandelt.

È tutt'ok... È tutt'ok... È tutt'ok...

This is Ponci, Zine No. 1
Printed May 2025 in Finale Ligure

A project by Valentin Hehl & Società Agricola Valleponci
Val Ponci 22, 17024 Finale Ligure (SV), Italy