



Liebe Freundinnen und Freunde der arteFakt-Ideen!

Meistens wirken wir nur im Stillen zusammen. Über moderne Kommunikationsmittel wechseln wir kurze Botschaften zum Tausch von Bedürfnis und Leistung. Sie erhalten ein gewünschtes Paket von uns und mit einer Codezahl wird dieser Vorgang in unserem Computer abgeheftet. Mehr erfahren wir in der Regel nicht von einander. Für beide Seiten ist das ein normaler Vorgang, über den wir nicht weiter nachdenken. Manchmal blitzen mit der Bestellung der genüsslichen Dinge kurz eigene schöne Erinnerungen auf, zum Austausch fehlt aber die Zeit. Der Alltag packt einen gleich wieder und trägt einen fort. Manchmal, überraschend, bleiben diese kleinen Fenster eine Zeit lang offen. Wir nennen das oft Zufall, und aus dem kurzen Tauschkontakt entwickeln sich weiter gehende Beziehungen. Sie gehören mit zu den schönsten Momenten meiner nun mittlerweile neunjährigen Arbeit für die Olivenöl-Kampagne.

Als ich seinerzeit den Ölbaum in den Mittelpunkt meiner unternehmerischen Idee stellte, faszinierte mich seine kulturhistorische – und das heißt: seine symbolische Bedeutung ebenso wie das Produkt, ein schmackhaftes und gesundes Grundnahrungsmittel, und das Bestreben, es von mafiosen Betrug frei zu machen. Noch heute sträube ich mich, zur Beschreibung von arteFakt Begriffe wie „Firma“ und „Geschäft“ zu verwenden (was es mittlerweile natürlich auch geworden ist) und ringe ständig mit mir, ob es im Vorder- oder Hintergrund stehen soll. Lieber nenne ich arteFakt eine „Idee“ und „Unternehmung“ und freue mich, wenn die Unterschiede und damit die anderen Potenziale erkannt werden. Es sind die Möglichkeiten, unserem Tun wieder mehr Raum und Tiefe für die Qualität von Beziehungen zu schaffen sowie der Ethik und der Ästhetik gegenüber dem alleinigen Primat der ökonomischen Verwertungseffizienz wieder Platz zu geben.

Ein Arzt fragte, als Vorsitzender seines Lions-Clubs, um einen Vortrag zum Thema Olivenöl bei mir nach. Ich war überrascht von seinem Erstaunen darüber, dass ich kein

Honorar haben wollte. Um eine Antwort darauf zu finden, weshalb ich überrascht war, musste ich in meinem Gedächtnis graben, wie es oft geschieht, wenn einem etwas selbstverständlich geworden ist. Ich bin in einer Familie mit mehreren Kindern und im Turnverein groß geworden, Vor- und (wenige) Nachteile von Gemeinschaft haben mich immer begleitet, Geben und Nehmen haben zusammen gehört. Später wurde dieser Ansatz politischer, das Gesamtinteresse einer Gesellschaft lag mir, oft stürmisch, am Herzen. Heute ist es wieder praktischer geworden und ich würde mein Bestreben als ein aktives Mitwirken am Gemeinwohl bezeichnen. Eigentlich möchte ich mehr dafür tun, als es die alltäglichen Verpflichtungen für Familie und Beruf erlauben. Dass ich die Richtlinie „K7 RBBau – Kunst am Bau“ kennen gelernt habe, hilft mir, meinem Anspruch trotzdem gerecht zu werden. In Anlehnung an die Beuys'sche Konzeption der sozialen Plastik und des sozialen Organismus budgetiere auch ich an Zeit, Geld und Emotionen ein bis drei Prozent für den Gemeinwohl-Ansatz. Das ist nicht viel, aber ich gewinne damit erstaunliche Freiheiten für mich und Andere, und die daraus entstandenen „Zufälle“ halte ich für den wahren Reichtum von arteFakt. Einige davon stelle ich Ihnen wieder in den Auskünften und dem Verzeichnis vor, und noch viel mehr müssen aus Platzgründen unerwähnt bleiben.

Auf ein wieder schönes gemeinsames Jahr mit neuer Kunst und neuen Bauten freue ich mich und auf wieder schöne Zufälle, bei denen sich unsere „K7-Budgets“ kreuzen.

Ihr

CONRAD BÖLICHE

„K7 der RBBau“

In seiner ersten Legislaturperiode beschloss der Deutsche Bundestag am 25. Januar 1950 einen Teil der Bausumme öffentlicher Bauten für Kunst aufzuwenden, „um die bildende Kunst zu fördern“. Bei allen Bauaufträgen des Bundes sollte mindestens 1 Prozent der Bausumme für Werke bildender Künstler aufgewendet werden. Später wurde der Betrag auf 2 Prozent erhöht. Die Regelung wurde mehrfach überarbeitet und fand als Richtlinie „K7 der RBBau“ bei Bauten des Bundes ihren Niederschlag. Später wurde sie für öffentliche Bauten auch von den Ländern und Kommunen übernommen. Diese gesetzliche Regelung sollte helfen, das von den Nationalsozialisten geprägte Kulturleben zu überwinden und gleichzeitig Künstlern eine soziale Hilfe anbieten.

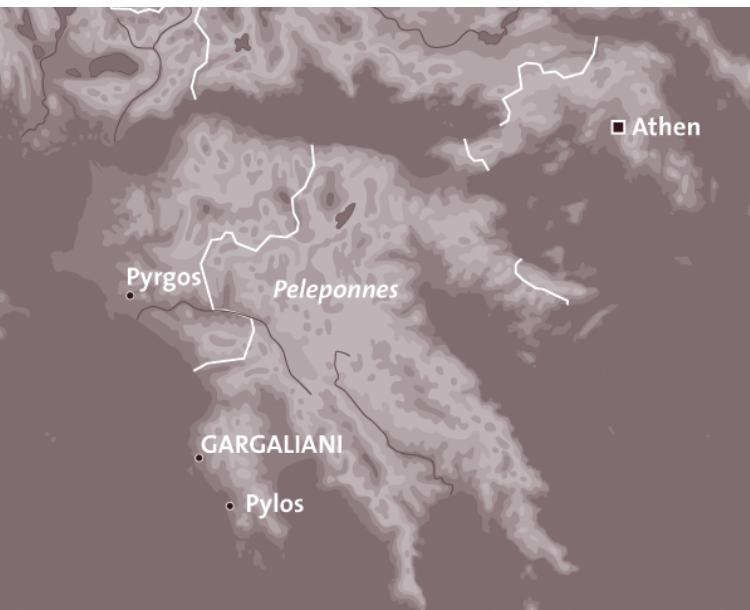
1993 sollte die „K7“-Richtlinie dann auf Empfehlung des Bundesfinanzministeriums für Sparmaßnahmen aufgehoben werden. Proteste von Künstlerverbänden und Parlamentariern konnten das 1994 in einem Kompromiss abwenden. Die Richtlinie blieb erhalten, aber die 2-Prozent-Grenze wurde fallen gelassen.

MESSINIA – LAND DER ALTEN ÖLBÄUME

Das Olivenöl No. 27

Wie die Freunde anderer mediterraner Regionen, halten natürlich auch unsere griechischen Freunde ihre für die schönste und ihr Olivenöl für das beste. Wenn wir über die Alpen schauen, erschließt sich uns jedoch die gesamte landschaftliche Schönheit des Mittelmeerraumes und seiner besten Olivenöle. Ein wirklicher Reichtum, der

sich in den jeweiligen Besonderheiten einer Region erleben und genießen lässt. Auf den südwestlichen Peloponnes, in die Region Messinia, möchten wir Sie diesmal mitnehmen, Ihnen von den dortigen Besonderheiten und unseren Partnern erzählen und Sie anschließend zu einem Geschmackstest einladen.



König von Pylos, u. a. griech. Held im Kampf um Troja und Freund des Odysseus.) Manche der alten Ölbäume muten an, dieser Zeit entsprungen zu sein.

Kooperative Eleonas

In dem kleinen Ort *Gargaliani* machten sich vor wenigen Jahren einige Olivenanbauer mit einer Vision auf den Weg, etwas anders zu machen als die Menschen um sie herum. In Stereo-

typen sagt man Griechen nach, dass sie offenherzig gastfreundlich aber schlecht organisiert, eigenwillige und damit auch schwierige Partner sind. Widersprüche, die auch wir erleben und über die sich schöne Essays schreiben ließen. Die Vision ist eine einfache, in Griechenland aber nicht einfach umzusetzende. Sie möchten ihren natürlichen Reichtum fruchtbaren Bodens und autochthoner Pflanzen (alte Sorten, die nur in dieser Region vorkommen) in Qualität umsetzen, um das angeführte Vorurteil zu durchbrechen und um das Bild von einem modernen europäischen Griechenland zu zeichnen. Für diese Vision gründeten sie die Kooperative Eleonas, eine Bauernkooperative wie man sie im Unterschied zu einer Genossenschaft nennt. Die Bauern schließen sich in ihr in einer flachen Organisationsform zusammen, bilden kein Gemeinschaftseigentum und verzichten auf einen Überbau. Durch den Zusammenschluss erhalten sie steuerliche Vorteile und er-

Fährt man von Pyrgos in Richtung Süden zur Bucht von Pylos, gleitet man durch ein Meer von Olivenbäumen, rechts begrenzt vom wirklichen Meer und links von schnell ansteigenden Höhenzügen und Bergen. Schon nach kurzer Zeit befindet man sich im Land der alten Olivenbäume, möchte aussteigen, nie mehr Auto fahren, nur noch von Baum zu Baum wandern, um seine einmalige Gestalt zu erkunden, und um in gewisser Ehrfurcht vor dem Alter einen Moment zu verharren. Irgendwann kommt man dabei zu einem unscheinbaren Hinweis auf die Ruinen des Nestorpalastes und entdeckt auf welchem altem Kulturboden man sich befindet. (12. Jhrd. v. Chr. – Nestor, der

typen sagt man Griechen nach, dass sie offenherzig gastfreundlich aber schlecht organisiert, eigenwillige und damit auch schwierige Partner

G. Polychronis und N. Athanassopoulos, die beiden Vorsitzenden der Kooperative Eleonas





langen bessere Verhandlungspositionen, z. B. gegenüber einem Müller. Jeder Bauer bleibt darüber hinaus „Herr“ seines Olivenöls.

Ein Mathematiklehrer als Vorsitzender

Mit Georgiopoulos Polychronis saß mir bei unserem ersten Treffen gleich einer der wenigen mir bekannten Griechen gegenüber, die mit dem Begriff des „Exakten“ etwas anzufangen wussten. Es war beeindruckend, als er uns seine Welt der Tabellen, Laufzettel, Proben und Kontrollzettel vorführte. Wir fühlten uns in heimische Gefilde versetzt. Danach wirtschaftet jedes Mitglied der Kooperative nach strengen Regeln, was die Pflege des Hains, insbesondere aber die Ernte und die nachfolgende Ölgewinnung betrifft. Für jeden Olivenhain wird darüber eine Dokumentenmappe geführt. Vor der Ernte

werden die Oliven zunächst im Labor auf Rückstände von Pestiziden etc. untersucht, erst dann wird der Erntezeitpunkt festgelegt. Jeder geerntete Sack, der nur aus Jute sein darf, erhält einen Laufzettel, in dem der Erntezeitpunkt auf die Stunde genau eingetragen wird, auch die Namen derer, die geerntet haben. Dann muss der Sack mit den Oliven innerhalb von einem halben Tag zur Mühle gebracht werden, dabei dürfen nicht mehr als zwei Säcke übereinander liegen. In der Mühle wird dokumentiert wann und von wem der Sack angeliefert wurde und wer ihn entgegengenommen hat. Von der Ernte bis zur Pressung dürfen dann nicht mehr als 24 Stunden vergangen sein. Auch das wird akribisch dokumentiert, ebenso wer die Oliven in der Mühle gepresst hat. Eine Rückstellprobe des Olivenöls geht in das Büro der Kooperative

und eine weitere erneut in das Labor, wo das Öl auf Herz und Nieren geprüft wird. Erst dann wird entschieden, in welchem Tank es lagern und dekantieren darf. Stolz verweist Georgiopoulos Polychronis auf die erreichten Zertifizierungen für Lebensmittelsauberkeit (HACCP) und Organisationsabläufe europäischer und angelsächsischer Standards (ISO,





Ein gutes Team, die beiden Vorsitzenden der Kooperative (außen stehend), der griechische arteFakt-Organisator K. Apostolopoulos (links) und der Müller G. Avrilionis in seiner neuen Mühle.

CMI, ASR u. Qcert) aber auch auf die hohen damit verbundenen Kosten.

Manchmal hilft nur der Zufall

Der persönliche Kontakt, das Miterleben und der eigene Augenschein bilden immer die Basis unserer Erkenntnis. Im Labor lassen wir uns mittels der Analysen diese dann bestätigen oder korrigieren. Bei unserem ersten Besuch der neu errichteten Mühle, in der die Kooperative im letzten Jahr erstmals ihre Oliven pressen ließ, gab es bis auf eine Kleinigkeit nichts zu bemängeln. Trotz der bereits voll entbrannten Debatte über Weichmacher war die neue Presse noch mit einigen problematischen Schlauchverbindungen geliefert worden. Wir batan, das sofort zu reklamieren und nachzubessern. Unsere Laborergebnisse ergaben weiterhin für Polyaromatische Halogenide (PAH) im Öl eine Zahl, die genau den Grenzwert erfüllte, das war uns zu knapp. PAH's ergeben sich aus organischer Verbrennung, wir konnten jedoch nichts Entsprechendes finden. Erst bei einem zweiten Besuch half uns der

Zufall. Die Mühle wurde auf einer Plattform am Berghang gebaut und wenn Fallwinde auftreten, drücken sie den Rauch von einem Schornstein der Heizung herunter und geradewegs durch das Tor zur Halle. Einzig mögliche Lösung war das Verlegen des Schornsteins. Auch hier dann eine griechische Überraschung, schon nach kurzer Zeit hatte der junge Müller die Schläuche ausgewechselt und den Schornstein verlegt.

Organisatorische und sensorische Qualität

In der dargebotenen organisatorischen Qualität hatten wir das moderne, europäisch denkende Griechenland kennen gelernt. Etwas Besonderes, weil es noch nicht häufig anzutreffen ist. Es blieb die Frage, ob eine größere Organisation, wie die Kooperative, auch unsere sensorischen Standards, die wir in Anlehnung an die Winzerkunst mit „individuell, sorten- und lagenrein“ beschreiben, wird erfüllen können. Unsere Ausführungen zum Reifeprozess der Olive und ihrer Aromenent-

wicklung (siehe Seite 5 bis 7) war für den Mathematiklehrer schwer fassbares Neuland. Über die Gauss'sche Normalverteilungskurve des Reifeprozesses konnte er sich dann der Sache jedoch schnell annähern. Mit mathematischer Akribie hat er nun die Ernte dieses Winters nach den Reifemustern in den verschiedenen Tanks organisiert und die Gauss'sche Normalverteilungskurve damit sensorisch erfahrbar gemacht. Zwei Partien haben wir daraus für Sie ausgesucht, sie unterscheiden sich allein durch ihr Aroma und wir laden Sie ein, den Unterschied zu testen und freuen uns, von Ihrem Urteil zu erfahren.

Die Olivensorte der Region gilt als eine sehr alte Züchtung aus einer Wild- und Edolive, ihr Geschmack erinnert daher an Wildkräuter, besonders an Löwenzahnsalat. Die ers-

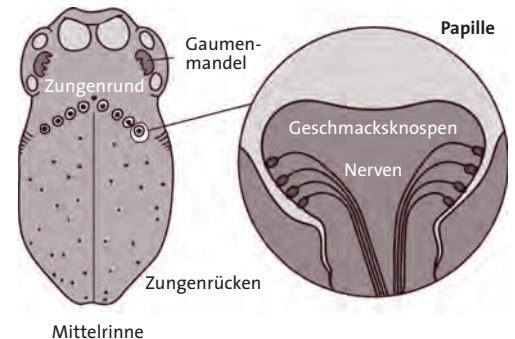


te Partie wurde aus Oliven gewonnen, die Anfang Dezember gepflückt wurden. Wir nennen sie „Das Olivenöl No. 27 – grün“. Dieses Olivenöl zeichnet sich durch einen nussigen und leicht bitter-herben Charakter mit intensiv grünen Aromen aus. Bereits vierzehn Tage später geerntet wandelt sich der Charakter hin zu einer eher fruchtigen Note, ohne die grünen Aromen zu schwächen. Wir nennen es daher „Das Olivenöl No. 27 – fruchtig“. Guten Appetit!

DER CHARAKTER NATIVER OLIVENÖLE EXTRA

Der grundlegende Unterschied zwischen *nativen Olivenölen* und *Olivenölen* besteht darin, dass native Öle naturbelassen sind, allgemein *Olivenöl* genannte Produkte jedoch nicht. „Nativ“ – oder im Italienischen „vergine“ – gibt an, dass die Olive und das aus ihr gepresste Öl „unberührt“ sind, d.h. außer mit mechanischen Mitteln, nicht behandelt werden. Fehlt der Zusatz „nativ“, handelt es sich immer um ein raffiniertes Produkt. Ein solches Öl ist lebensmittelphysiologisch zwar unbedenklich, durch die Raffination wurde es jedoch seiner ganzen Natürlichkeit beraubt. Insbesondere betrifft das die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe bzw. bioaktiven Begleitstoffe, die den guten Ruf des Olivenöls für eine gesundheitsfördernde Ernährung begründen. Gerade bei Olivenölen wird viel gepanscht und verfälscht. Ein großer Anteil des Betruges liegt in der Falschdeklaration: Gedämpfte, raffinierte oder mit Raffinaten verschnittene Olivenöle werden als *Native Olivenöle Extra* ausgewiesen und daher – im Verhältnis zur tatsächlich vorhandenen Qualität – viel zu teuer angeboten.

Geschmackspapille der Zunge



Der Obstbaum und seine Obstfrucht, die „Olive“

Anders als bei Ölen aus Ölsaaten oder Kernen wird Olivenöl nur aus dem Fruchtfleisch der Olive gewonnen, ist damit gleichsam ein Bestandteil ihres Fruchtsaftes. Für Fruchtsäfte ungewöhnlich, besitzt der aus der Olive gepresste Saft einen hohen Anteil an ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Anders als im Kern oder Stein, haben diese Fettsäuren keine unmittelbare Funktion für die Vermehrung, sie ernähren weder den Keimling, noch tragen sie anderweitig zu dessen ersten Lebensschritten bei. Für uns Menschen sind sie dagegen segensreich und nützlich, z. B. für feine Salben zur Hautgesundheit; sie spendeten früher in Öllämpchen das Licht und heute können sie uns höchste Gaumenfreuden bereiten, wenn es denn gelingt, das Öl als feinen Fruchtsaft und nicht nur als pures Fett zu erzeugen.

Natives Olivenöl Extra wird in seinem Geschmack allein durch die zwei Begriffe *Charakter* und *Aroma* beschrieben. Den Aromen widmen wir die nächsten Seiten und der Charakter ist schnell benannt: Man unterscheidet hier nur die beiden Kate-

gorien „bitter“ und „pfeffrig-scharf“. Beide Kategorien drücken eine Qualitätszuordnung aus, weil sie in klarer Weise nur bei gesunden und unversehrten Oliven hervortreten.

Bittertöne

Polyphenole sind als Antioxidanten sehr gesund, sie halten unsere Blutgefäße elastisch. Damit schützen sie diese vor Ablagerungen und beugen

Exkurs: Die Zunge

Die Zunge ist dasjenige Organ, das uns das Schmecken ermöglicht. Das Geschmacksvermögen wird auch als *Gustatorik* oder *Sensorik* bezeichnet. Angeregt wird unser Geschmackssinn durch chemische Reize von Rezeptoren. Der physiologische Vorgang spielt sich in sogenannten *Geschmackspapillen* ab, die gleichmäßig über die Oberseite der Zunge verteilt sind. Der junge Mensch verfügt über 2.000 dieser Papillen, die jeweils fünf bis zehn *Geschmacksknospen* tragen, von denen jede wiederum 40 – 60 *Sinneszellen* enthält. Mit dem Alter werden halbiert sich die Zahl der Geschmacksknospen allmählich. Die Geschmacksschulung junger Menschen wäre daher besonders wichtig.

Mit der aufwändigen körperlichen Ausstattung für das Schmecken kann der Mensch sechs geschmackliche Grundrichtungen unterscheiden:

süß: ausgelöst durch Kohlenhydrate oder Süßstoffe
salzig: ausgelöst durch mineralische Verbindungen, z.B. Speisesalz
sauer: ausgelöst durch niedrige PH-Werte, wie Säuren von Zitrone oder Essig
bitter: ausgelöst durch Bitterstoffe
umami: ausgelöst durch Aminosäuren, wie Fleisch und andere eiweißhaltige Nahrungsmittel, hier auch Glutamat

fett: neuere Untersuchungen ließen einen „CD36-Rezeptor“ identifizieren, der auf Fette reagiert. Weiterhin wird diskutiert, ob nicht auch „alkalisch, metallisch und wasserartig“ zu den Grundrichtungen zu zählen sind. Die vielen weiteren Geschmacksnuancen, die wir zu empfinden und benennen vermögen, können wir nur im Zusammenspiel von Geschmacks- und Geruchssinn unterscheiden – wir schmecken sozusagen auch mit der Nase.

so Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor. Ihr Geschmack ist sehr bitter, daher gewöhnungsbedürftig. Kinder mögen so etwas nur selten. Im Zuge der Reifung des Öls bauen sich *Polyphenole* ab und verringern dadurch mit der Zeit diese Bitternoten. Manche lassen ihr frisches Olivenöl daher gern erst ein Jahr stehen und genießen dann das zweijährige. Vergleichbar ist das mit eingelegten Oliven, auch sie sind erst im zweiten Jahr ärmer an bitteren und scharfen Noten. Wichtiges Qualitätsmerkmal aber bleibt, dass ein junges und frisches Olivenöl der jeweils letzten aktuellen Winterernte Bittertöne aufweisen muss. Sonst handelt es sich um ein altes oder ein durch falsche Behandlung alt gemachtes Olivenöl.

Pfeffrig-scharfe Noten

Lassen Sie sich nicht zum Kosten einer rohen Olive verführen, Sie hätten dann von der Schärfe über längere Zeit einen tauben Mundraum. Erst mit der Ölgewinnung durch das Pressen und der anschließenden Reifelagerung von bis zu drei Monaten schwächt sich die Schärfe auf ein bekömmliches Maß pikanter Pfeffrigkeit ab.

Die Reifung des Olivenöls stellt chemisch gesehen einen *Verseifungsprozess* dar. Durch ihn wird das Olivenöl mit zunehmender Reifedauer

Hier finden Sie Ihren Charaktertyp – „mild – halbtrocken – trocken“



Grundsätzlich ist es beim Olivenöl nicht anders als beim Wein, von Region zu Region wandeln sich die Ausprägungen des Charakters. Wer z. B. keine Tannine im Wein mag, der wird sich schwer mit dem Geschmack französischer Rotweine anfreunden und eher Weine etwa aus dem *Trentino* mögen. Auch Olivenölfreunde können zwischen den Geschmacksnoten der Öle aus verschiedenen Regionen wählen. In den nördlichen mediterranen Regionen finden Sie „milde“ Olivenöle mit nur dezenten Bitter- und Schärfenoten und in den südlichen Festlandsregionen dann die mit starker Ausprägung, weshalb wir sie hier in Analogie zum Wein als „trocken“ bezeichnen. Die „Halbtrockenen“ stammen überwiegend von den Mittelmeerinseln.

Wer es *mild* mag, wählt bei uns ein Öl aus Nordspanien (*Das Olivenöl No. 11, Katalonien*) und dem nördlichen Griechenland (*Das Olivenöl No. 23, Korinth*);

wer es *halbtrocken* mag, findet ein Öl von der Insel Kreta (*Das Olivenöl No. 29*),

und wer es *trocken* liebt, wird ein Öl aus Süditalien (*Das Olivenöl No. 7, Apulien*) oder dem süd-westlichen Griechenland (*Das Olivenöl No. 27, Messinias*) bevorzugen.

weicher und gefälliger. Es gilt auch hier wieder die Umkehrung: Wenn sich gar keine pikanten Noten mehr

spüren lassen, muss das Olivenöl alt oder aus schlechten Oliven hergestellt sein.

DIE AROMEN NATIVER OLIVENÖLE EXTRA

Dass die Olive ihrer Beschaffenheit nach eine Obstfrucht darstellt, ist Vielen neu, und sie auch als solche zu verstehen, fällt oft nicht leicht. Welche Brücke könnten wir uns zum besseren Verständnis bauen?

Machen Sie sich Folgendes klar: Es fiel wohl niemandem ein, in einem Laden an den Tresen heranzutreten und ein Pfund Zucker zu verlangen, wenn er eine Flasche Apfel- oder Traubensaft bekommen möchte. Wie selbstverständlich verlangen wir aber einen Liter Fett, wenn wir den Fruchtsaft der Olive kaufen möchten.

Nur noch Wenige verlangen im Laden einfach nach einer Flasche Wein. Nein, man fragt differenziert nach weißem oder rotem, nach den verschiedenen Sorten, Anbaugebieten und manchmal auch nach den Erzeugern. So sollte man auch mit Olivenöl umgehen. „Ölwechsel“ nennen wir daher oft unser Projekt, es beschreibt die Aufgabe, der wir uns stellen.

Bei der Produktion hat es leider eine lange Tradition, die Olivenanbauer nicht nach der Qualität ihres Fruchtsaftes zu bezahlen, sondern nach der Menge Fett, die ihre angelieferten Oliven enthalten. Aromen und Qualität spielen dabei zumeist keine Rolle. Nun ist es bei Oliven wie bei den anderen Obstfrüchten, z. B. dem Apfel: Im frühreifen Zustand hat er noch gar kein Aroma und schmeckt nur knackig und fruchtsauer, was aber viele durchaus mögen. Erst mit der

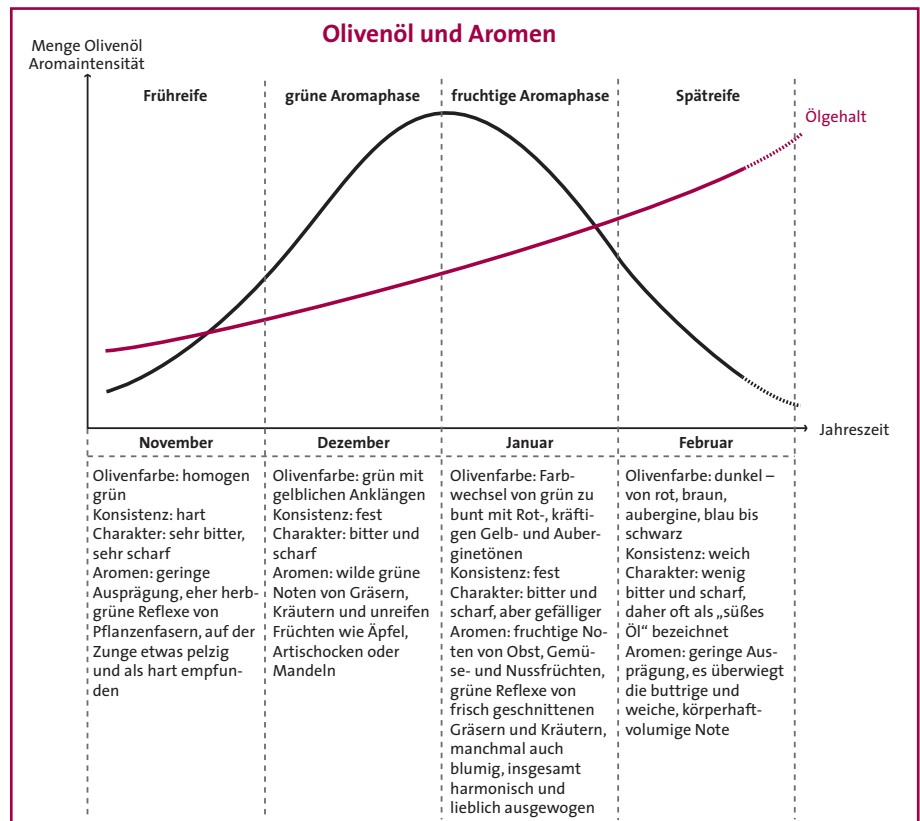
Olivenöl A-B-C: Geschmacksschule

Reifung, angezeigt durch den Farbwechsel von grünen zu rötlichen Farben, entwickeln sich Aromen. Sie nehmen zum Ende der Reifung hin wieder ab, da entwickelt sich mit dem Zucker die Süße. Manche legen den Apfel dann noch zur Nachreife in den Keller, damit er schön mehlig und noch süßer wird. Sauer und süß, knackig und mehlig sind zwar Geschmacksempfindungen, aber keine Aromen.

Würde nun ein Bauer nur nach dem Zuckergehalt seiner Äpfel bezahlt werden, würde er einerseits nur noch stark zuckerhaltige Sorten anbauen und andererseits die Äpfel zum spätest möglichen Zeitpunkt zur Saftpresse bringen. Da sich an die Vollreife die Überreife und beginnende Verderbnis anschließt, würde sich mit derart reifen Früchten eine längere, für Olivenöle zwei- bis dreijährige, Haltbarkeit des Saftes nicht erreichen lassen, es sei denn durch chemische Stabilisatoren. Ein schmackhafter (und haltbarer) Saft muss daher immer aus Früchten in der Reifephase der optimalen Aromen gewonnen werden (siehe Grafik).

Aromen kosten mehr Geld

Wer einmal die Chance bekommt, sortenreinen Apfelsaft z. B. vom *Finckenwerder Herbstprinzen* oder vom *Boskoop* zu trinken, der wird wissen, was es bedeutet, vom Paradies zu naschen. Er kostet keinen süßen Saft, sondern es eröffnet sich eine Aromenvielfalt, von der man dann nicht mehr lassen möchte. Bei Obstsaften ist diese Kunst, sortenrein zu produzieren wieder im Kommen. Gute Winzer machen beim Wein damit schon lange Furore. Es ist unser Anliegen, diese Praxis auch immer mehr Olivenölerzeugern nahe zu bringen. Einfach ist das nicht, weil – anders als beim Wein – für solche Olivenöle noch kein breiter Verbrauchermarkt besteht. Eine derartige „Obstsaft-



qualität“ herzustellen und anzubieten, hat seinen Preis.

Die Olive hat, ähnlich wie andere Obstfrüchte, ihr bestes Aromenspektrum in der Reifemitte, enthält zu dieser Zeit aber noch nicht den vollen Ölgehalt. Der gewöhnliche Ölmüller bezahlt bisher nur für die Ölmenge, weil auch er in einer Kette wirtschaftet, die nur nach Menge fragt. Mit unserer solidarischen und direkten Erzeuger-Verbraucher-Beziehung zu den Olivenölerzeugern

gelingt es uns, diesen Kreis zu durchbrechen. Den „Ölverlust“ von ca. 5 bis 15%, den die Olivenanbauer durch „zu frühes“ Ernten erleiden, gleichen wir durch die Zahlung eines Preises aus, der über dem marktüblichen liegt. U. a. durch das Handelskonzept der „Olivenöl-Kampagne“ und mit dem Direktverkauf des vom Erzeuger übernommenen Produkts an Sie, können wir den Verbraucherpreis trotzdem sehr günstig halten.

Exkurs: Wie Aromen entstehen

Aromen benötigen in der Pflanze für ihre Entwicklung drei Dinge: tief reichende Wurzeln, Sonne und Zeit. Pflanzen entwickeln tief reichende Wurzeln dort, wo die Erdoberfläche unwirtlich und nur in der Tiefe Wasser zu finden ist. In der Tiefe befinden sich auch die verschiedensten mineralischen Gesteinsschichten, aus deren Stoffen sich dann in der Pflanze die verschiedenen Aromen bilden können. Dazu brauchen die Pflanzen noch Sonne – und Zeit, um die Aromen anzureichern. Auch junge Olivenbäume bringen natürlich schon Früchte hervor, aus denen sich Olivenöl pressen lässt. Aber richtig gut schmeckt erst Öl von Oliven der Bäume, die bereits der Vater in jungen Jahren für seine Kinder gepflanzt hatte. Erst nach mindestens einer Generation haben die Bäume die für die Aromen notwendigen, tief reichenden Wurzeln ausgebildet.

OLIVENÖL MIT DREI ZUTATEN ERGEBEN EIN MENÜ

Das Löffelmenü: Für die höhere Schule der Verkostung, die sehr viel Spaß macht und bei der es viel zu entdecken gibt, richten Sie jeweils ein ganzes Speisemenü auf einem Esslöffel an. Sie folgen dabei der mediterranen Regel, dass bereits drei Zutaten, mit dem Olivenöl angereichert, ein volles Menü ergeben. Ausgangspunkt bei der Auswahl der Zutaten sind hierbei die prägenden Aromen des jeweiligen Olivenöls. Die Aromen

des Olivenöls bleiben der Mittelpunkt des Menüs. Wählen Sie für die drei Zutaten immer etwas Fruchtiges, das Sie zu Mus zerdrücken können, dann etwas, was dem Menü Struktur gibt und ein Kräuter- oder Salatblatt. Achten Sie darauf, dass Fett zwar ein Geschmacksträger für Aromen ist, diese aber immer von etwas Säure „geweckt“ werden müssen. Eine der Zutaten muss diese Rolle übernehmen können.

Anleitung zum Löffelmenü

Richten Sie die folgenden Zutaten in der angegebenen Reihenfolge nacheinander auf einem Esslöffel an und geben Sie zum Schluss etwas von dem Olivenöl darüber. Verzichten Sie auf Salz, Pfeffer und andere Gewürze.

Das Olivenöl No. 7 – Apulien

Geschmolzene Tomate (Säure), Apfelgelee mit frisch gehackter Hemingway-Minze und fettfrei gerösteten Pinienkernen.

Tipp: Nehmen Sie für die geschmolzene Tomate geschälte Flaschentomaten aus der Dose und reduzieren Sie sie in einem Topf, bis sie pastös werden. Für Dosentomaten werden zumeist sehr gut von der Sonne gereifte Früchte verwendet, sie schmecken daher besser als unsere frischen Tomaten vom Markt.

Das Olivenöl No. 11 – Katalonien

Nur kurz gekochte und mit der Gabel oder dem Zauberstab zu Mus zerkleinerte Möhren (Säure), grob gehackte Haselnusskerne, ein Blättchen Süßdolde (altes Gartenkraut, schmeckt süßlich und etwas nach Anis, in Gärtnereien oft wieder erhältlich; finden Sie es nicht, nehmen Sie glatte Petersilie).

Tipp: Probieren Sie das Möhrenmus einmal allein mit dem katalanischen (No.11) und dann mit dem kretischen Olivenöl (No.29). Das katalanische spricht die nussige und das kretische die fruchtige Note in der Möhre an und verstärkt sie jeweils.

Das Olivenöl No. 23 – Korinth

Quark, eine Apfelscheibe und ein Blatt Römischer Ampfer (Säure), auch Schildampfer genannt

(ebenfalls ein altes Gartenkraut, das sehr frisch und zitronig-säuerlich schmeckt, auch wieder in Gärtnereien erhältlich; alternativ geht auch Zitronenmelisse oder Minze).

Tipp: Wer morgens gern Joghurt mit Früchten oder Müsli isst, der kann vorher einen Esslöffel von dem Olivenöl mit dem Joghurt verrühren.

Das Olivenöl No. 27 – Messinias

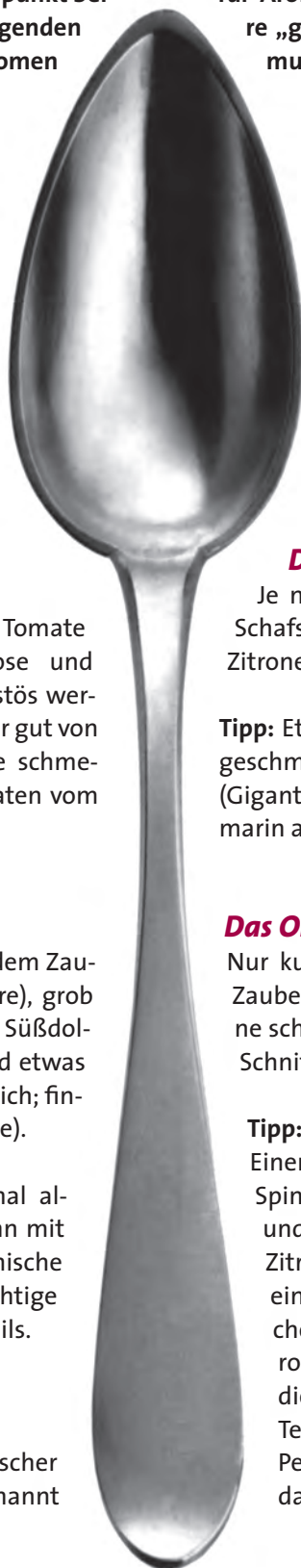
Je nach Gusto ein Stück milder oder würziger Schafskäse, mit einem Zestenreißer gehobelte Zitronenschale (Säure) und etwas Oregano.

Tipp: Etwas aufwändiger, aber auch sehr lecker ist geschmolzene Tomate mit gekochter weißer Bohne (Gigantes); dazu grob gehackten und frischen Rosmarin als Kraut nehmen.

Das Olivenöl No. 29 – Kreta

Nur kurz gekochte und mit der Gabel oder dem Zauberstab zu Mus zerkleinerte Süßkartoffel, eine schwarze Olive (Säure) und klein geschnittener Schnittlauch.

Tipp: Etwas aufwändiger, dafür typisch kretisch: Einen fertigen TK-Blätterteig auftauen, frischen Spinat in kochendem Wasser kurz blanchieren und zusammen fallen lassen, etwas Salz und Zitronensaft dazugeben. Den Spinat wie bei einem Leberwurstbrot auf den Blätterteig streichen und dann das Ganze zu einer Stange aufrollen. Im Ofen backen, abkühlen lassen und die Rolle in Scheiben schneiden. Über diesen Teig-Spinattaler etwas Hartkäse (in der Art von Pecorino) in Flocken reiben und das Olivenöl darüber geben.



arteFakt-Hausmessen – Erfolge, die auch etwas kosten

Der große Besucherandrang bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt und Ihre große Nachfrage nach vergleichbaren Angeboten auch in anderen Regionen haben uns dazu bewogen, unsere Veranstaltungen in Weimar, Eggersberg und in der Südpfalz nun zu verstetigen. Unser ursprünglicher Ansatz, dass lediglich der Jahresvorrat an Olivenöl abgeholt werden kann, wurde durch die *normative Kraft des Faktischen* überholt. Mittlerweile bieten wir eine umfassende Veranstaltungsdienstleistung an. Im arteFakt-Tauschkonzept, nach dem die Kosten direkt den Beziehungen zugeordnet werden, ist es dauerhaft nicht gerecht, wenn von allen aus dem Haushaltsposten „Marketing“ Leistungen finanziert werden, die nur von einem Teil in Anspruch genommen werden können. Andererseits wollen wir diese Veranstaltungen auch nicht als „Profit-Projekte“ organisieren, sondern das Familiäre erhalten. Eine eigene Kostendeckung muss aber erreicht werden.

Von den Besuchern erheben wir daher nun eine moderate Kostenbeteiligung, das heißt: einen Eintritt zu den Veranstaltungen. Wer weiterhin seinen *Jahresvorrat Olivenöl* (in der Summe ab 5 Litern) auf den Veranstaltungen ordert, dem erstatten wir seine Eintrittskarte zurück, so dass sich für ihn nichts ändert, was dann auch wieder in unser Tauschkonzept passt.

Das Olivenöl No. 23 – Kommen und Gehen in Korinth

Mit *Vassilis* und *Georgia Bakodima* begrüßen wir nach dreijähriger „Trainingsphase hinter den Kulissen“ zwei neue Partner aus der Region Korinth. *Vassilis* ist studierter Agronom, seine landwirtschaftliche Leidenschaft

gilt der Olive. Darüber hinaus ist er ein engagierter Pionier und Tüftler für den kontrolliert biologischen Anbau. Wir haben in unserer bisherigen Zusammenarbeit bereits viel voneinander lernen können und haben Lust auf gemeinsame Nachhaltigkeitsprojekte, die sich aber noch im Planungs- und Projektierungsstadium befinden. Das Olivenöl von *Vassilis* und *Georgia Bakodima* ist jetzt als neues Regalangebot erhältlich.

Mit *Nikolaos Tsoungos* trennen wir uns von einem Erzeuger, den wir über viele Jahre gefördert hatten – so erfolgreich, dass sein Olivenöl im letzten Jahr bei der *Olio 2006* des Magazins „Feinschmecker“ unter die Top Ten gelangte und zum besten griechischen Olivenöl des Jahres gekürt wurde. Das hat Nikolaos aber offensichtlich auf die Spur des Ikarus geführt. Mit seiner kleinen, durchschnittlichen Produktionsmenge von ca. 3.000 Litern will er mit diesem Erfolg im Rücken eine eigene Direktvermarktung in Deutschland versuchen. Wir haben unsere Zusammenarbeit mit ihm aus anderem Grunde eingestellt, als wir erfuhren, dass er in der Region versuchte, aus allen Ecken Olivenöl anzukaufen, um es dann, als sein Eigenes deklariert, weiter zu verkaufen, u. a. auch an uns. Mit unseren Rückstandskontrollen kamen wir der Sache schnell auf die Spur. Er verlangte dann auch noch den dreifachen Preis dafür, das alles entspricht nicht unserer Kultur von Beziehungen, wir haben sie deshalb abgebrochen. Schade.

Neue Kooperationspartner im Netzwerk

Karsten Ellenberg

Was den Italienern ihre Pasta, ist den Deutschen ihre Kartoffel, und sie bildet dabei mit Olivenöl eine ähnlich harmonische Geschmacksbeziehung

wie mit Nudeln. *Kartoffel & Olive* wird daher zukünftig in der zweiten Jahreshälfte, jeweils angekündigt mit den „Herbstauskünften“, zu neuen leckeren Aktivitäten führen. Mit seinem Engagement zur Rettung der Kartoffelsorte *Linda* ist *Karsten Ellenberg* schon einigen bekannt geworden. Ein Blick auf seine Internetseite www.kartoffelvielfalt.de macht staunen ob der vielen unbekannteren und bunten Kartoffelsorten. Gleichzeitig kommt Vorfreude auf, auf die Herbst- und Winterzeit, die Kartoffelzeit.

Günter Stamsen – der Insektenvergrämer

Zunächst ist es eher unüblich, dass einer „Plagegeister“ nicht töten sondern nur vergrämen will. Vielleicht liegt es daran, dass *Günter Stamsen* eigentlich ein Sozialarbeiter und liebenswerter Menschenfreund ist. Es gibt wenige, die er nicht „riechen“ kann. Mit seiner kleinen Unternehmung *Snoek* hat er das „Sich-riechen-können“ – oder eben „Sich-nicht-riechen-können“ – zur Grundlage seiner Tätigkeit gemacht. Ständig erkundet er neue „Antipathiedüfte“ gegen die uns umgebenden, aber ungebetenen Mitbewohner aus der Tierwelt. Meist sind das für den Menschen angenehme Düfte, wie z. B. Orangenöl. Lediglich bei Mäusen hat er noch nichts Passendes gefunden, der Duft vertreibt Mäuse und Mensch gleichermaßen.

So geerdet, finden Sie – und besonders Allergiker – bei *Günter Stamsen* allerlei Natürliches und Nützlichendes für Haus & Garten. Einen Überblick über sein umfangreiches Sortiment gibt er Ihnen im „Verzeichnis 2007“ auf Seite 19. Mit einem bestellbaren *Bestimmungs-Set für Krabbeltiere in der Wohnung* können auch Sie sich sofort auf den Weg der Vergrämung begeben.

1-EURO-MUSEUMSTALER

und Olivenbaum-Patenschaften

Ab und an entwickle ich ein wenig Ehrgeiz, um aufzuzeigen, dass Viele mit wenig Einsatz Größeres erreichen können als jeder für sich allein. Solidarität nannte man das früher oft und meinte dabei mehr die politische Verbundenheit. Das Politische ist heute angesichts der globalen Herausforderungen für unsere Lebenswelt – und für die unserer Kinder – viel undurchschaubarer und ungreifbarer geworden, als dass man darauf direkt Einfluss nehmen könnte. Mir geht es daher um Projekte zum Mut- und Mitmachen, um die Zuversicht für eine Wende zum Besseren nicht zu verlieren. Ein konkreter Nutzen sollte sich dabei auch schon jetzt zeigen, selbst wenn er oft nur im Kleinen sichtbar wird. Frei nach der Maxime von Goethe „*Wer keine Vergangenheit hat, hat auch keine Zukunft*“ sind die beiden Projekte, von denen hier wieder berichtet wird, darauf ausgerichtet, das geschichtlich Gewordene lebendig zu erhalten und zu nutzen.

Patenschafts-Olivenhaine

Alle Olivenbäume des ersten geschlossenen Olivenbaum-Paten-Fonds *Skinokapsala No. 1* sind vergeben, und der dritte Fonds *Skinokapsala No. 2* ist eröffnet. In der Nähe des ersten Hains konnte im Januar ein weiterer mit ca. 100 Bäumen erworben werden, dessen erste Bäume bereits ihre Paten gefunden haben. Auch im zweiten, dem großen Fonds *Palombaio No. 1* in Apulien, sind noch Patenschaften zu erwerben.



Einen herzlichen Dank möchte ich den vielen Spendern sagen, die uns im letzten Jahr mit Ihrem „Museumstaler“ für den Start der Restaurierung der Olivenmühle auf Kreta und des Trullo in Apulien unterstützt haben. Ein ebenso herzlicher Dank geht an die schon zahlreichen Olivenbaum-Paten, die es ermöglicht haben, bereits drei alte Olivenhaine – auf Kreta und in Apulien – zu erwerben, die nun wieder bewirtschaftet und zu aktiven Landschaftsmuseen umgestaltet werden.

3.254 Museumstaler wurden 2006 gespendet

Die Summe mag angesichts der Aufgabe gering erscheinen – was sie auch ist. Wichtiger ist mir jedoch, dass die Zahl der Spender fast so

groß ist wie die Zahl der Taler. Im Gemeinschaftlichen dieser Aktion liegt wohl ihr größerer Wert.

Mit den gespendeten Museumstalern 2006 konnte unter Anleitung von *Yannis Fronimakis* im Januar das zum Teil eingefallene Dach der alten Ölmühle abgetragen werden. Das Schwierigste war dabei, den Arbeitern verständlich zu machen, dass die Arbeiten vorsichtig zu geschehen hatten, um eine Wiederverwendung möglichst vieler alter Teile zu sichern. Nun ist die Mühle wieder gefahrlos zu betreten, und wir können dazu einladen, mit uns die nächsten Arbeiten zur Bergung, zur Sicherung und zum Erhalt des Mühlen-Innenlebens in Angriff zu nehmen. Dafür bitte ich Sie auch in diesem Jahr wieder um einen 1-Euro-Museumstaler.

Das Vorhaben, eine sich selbst tragende Ökonomie der Landschaftsmuseen durch ihre Bewirtschaftung zu erreichen, konnte erwartungsgemäß im ersten Jahr nicht erreicht werden. *Yannis Fronimakis* in *Skinokapsala* und *Franco Cuonzo* in *Palombaio* widmeten sich zunächst der Boden- und Baumpflege in den über längere Zeit vernachlässigten Hainen. Das schlug sich als Investition in der wirtschaftlichen Bilanz nieder. Auch die noch geringen Erträge an Oliven und Mandeln konnten die Kosten der Ernte noch nicht decken. Mit einer Wirtschaftlichkeit der Erträge ist erst in drei bis vier Jahren zu rechnen.

Alle Paten bleiben aber, wie verabredet, von den Folgekosten frei gestellt.

KURZREISEN NACH ATHEN UND KRETA

mit Franz Gentemann zu Yannis und Edith Fronimakis

Unser langjähriger *arteFakt*-Olivenöl-Freund und jetziger Beauftragter für die Patenschafts-Olivenhaine auf Kreta, *Franz Gentemann*, erkundet seit vielen Jahren mit seiner Frau Marga Griechenland auf dem Fahrrad und zu Fuß. Weil er beim Münchner THW in den Vorruhestand gegangen ist, hat er nun mehr Raum, seine Leidenschaft für dieses Land und seine Erfahrungen anderen zur Verfügung zu stellen und so auch zu teilen. Zwei Kurzreisen hat er für Sie, zusammen mit *Edith* und *Yannis Fronimakis* (*Das Olivenöl* No. 29), vorbereitet. Neben einem touristischen Programm, mit dem Start in Athen, dem Besuch der Altstadt und der Akropolis und dem anschließenden Flug nach Kreta zur Erkundung des südöstlichen Kretas, steht natürlich die Olivenkultur im Mittelpunkt der Reisen. Zum frühen Reiseterrmin ist die Olivenernte auf Kreta noch in

weiter Ferne. Der Ausflug zur Olive wird daher zwar alle Stationen der Olivenölgewinnung umfassen, aber zunächst nur in der Anschauung. Erst beim späteren Reiseterrmin werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Oliven auch selbst ernten und in der Ölmühle pressen. Der praktische Teil der frühen Reise wird das Freilegen und Sichern von Überresten der über 400 Jahre alten Olivenölmühle umfassen, die einmal ein Olivenölmuseum werden soll. Weiterer praktischer Teil wird ein kretischer Kochkurs sein. Das Wetter ist zu dieser Zeit zum Schwimmen und Baden, direkt von der Hotelterrasse aus, noch bestens geeignet.

Die frühe Reise wird vom 6. / 7. bis 13. / 14. November 2007 und die spätere Reise vom 8. / 9. bis 15. / 16. Januar 2008 angeboten. Nähere Informationen finden Sie im Internet



www.artefakten.net unter der Rubrik „Projekte“. Wir senden Ihnen die Reiseunterlagen auch gern mit der Post zu. Persönlich erreichen Sie *Franz Gentemann* unter der Rufnummer: 0 81 76 - 99 84 69 oder per E-Mail: franz.gentemann@t-online.de.

STUDIEN- UND KURZREISEN NACH APULIEN

mit Klaus Haase zu Franco Cuonzo

Bei seinen Studienreisen führt der Historiker und Italienisch-Dolmet-



scher *Klaus Haase* – *arteFakt*-Freund seit vielen Jahren – seine Gäste mit Hilfe unserer zahlreichen apulischen Freunde hinter die touristischen Kulissen und eröffnet ihnen Einblicke in ein authentisches Apulien. Für die entspannte Art, Bildung, Kultur, freudvolles Entdecken sowie kulinarische Genüsse in eine Balance zu bringen, wird *Klaus Haase* mit seinen Reisen sehr geschätzt.

Entsprechend den vielen Anfragen nimmt er nun auch zwei Kurzreisen in sein Programm auf, bei denen neben einem touristischen Kurz-, aber kulinarischem Vollprogramm die Olivenernte unserer Erzeuger in *Palombaio* und *Minervino* im Mittelpunkt stehen wird. Dieser Typ Kurzreisen eignet sich, nach Preis und Erlebnis-

qualität, auch gut für gemeinsame Ausflugsvorhaben von „Kegelbrüdern“, Betriebsgruppen, Vereinen oder den modernen Frauen-Clubs der neuen „Strickwelle“. Fragen Sie dazu direkt bei *Klaus Haase* nach.

Die Termine der Kurzreise: vom 8. bis 13. November und vom 29. November bis 4. Dezember 2007 und die der Studienreisen vom 19. bis 29. April und vom 15. bis 25. November 2007. Nähere Informationen finden Sie im Internet bei www.artefakten.net unter der Rubrik „Projekte“ oder bei www.klaushaase.it. Wir senden Ihnen die Reiseunterlagen auch gern mit der Post zu. Persönlich erreichen Sie *Klaus Haase* unter der Rufnummer: 00 39 - 05 32 - 80 69 94 oder per E-Mail: klaus@klaushaase.it

PROJEKT ARTEFAKT PRIVAT-KAFFEE

mit Sönke Plautz

In den Auskünften 2005 stellten wir mit *Sönke Plautz* einen Bauingenieur vor, der sich auf einem anderen Fachgebiet zur Selbständigkeit entwickeln wollte – dem des Kaffees. Unterstützung fand er dabei zunächst in der arteFakt-Gründerwerkstatt nur am Rande. Zwei Justitiare des ältesten Hamburger Kaffeerösters und -versandhauses „Becking“ boten ihm eine Chance, sofort anzufangen. Die traditionsreiche Marke „Becking-Kaffee“ war in die Jahre gekommen, ihr Gründer konnte sich für keinen Nachfolger entscheiden, und als die Kräfte ihn verließen übergab er die Marke dann seinen beiden Justitiaren. Sie eröffneten *Sönke Plautz* ein weites Feld für einen Neuanfang.



Schon nach kurzer Zeit wurde ihm klar, dass seine Vorstellungen von Qualität und Kaffeekultur ohne eigene Rösterei, nur mit einer Lohnrösterei, auf Dauer nicht zu erzielen waren. In dem wunderschön restaurierten, alten Backsteingebäudekomplex des ehemaligen Hamburger Elektrizitätswerkes in der Leverkusenstraße eröffnete die neue *Becking AG* im Herbst 2006 eine eigene Rösterei. *Sönke Plautz* sieht man hier nun beim emsigen Mischen und Rösten eigener und neuer Kreationen. Im angeschlossenen Café lassen sich diese Kaffeesorten sogleich verkosten und frisch geröstet mit nach Hause nehmen. Ein guter Röster ist er mittlerweile geworden, so gut, dass er im Februar an einem Kaffeerösterwettbewerb in Frankfurt teilnehmen durfte und dort einen achtbaren vorderen Platz belegte.

Ideen in einem gesättigten Markt, geht das?

Sönke Plautz steht vor der Herausforderung der meisten Gründer, die mit ihrer Idee auf einen eigentlich gesättigten Markt treffen. Sie müssen sich fragen, was das Besondere an ihrer Idee und ihrem Angebot ist. Allein für die eigene Leidenschaft erhält kein Gründer die nötige Anerkennung durch Nachfrage, und Kaffee gibt es an jeder Ecke und zu jedem Preis. Wir haben uns in der arteFakt-Gründerwerkstatt zusammengesetzt, um das Besondere heraus zu arbeiten, das in seiner Kaffee-Idee steckt. Heraus gekommen ist dabei das Projekt „arteFakt Privat-Kaffee“.

Die Projektidee als Entwicklungsspiel

Das Kaffeeangebot erfährt zurzeit eine erfreuliche Differenzierung und Individualisierung, was an den zahlreichen Neueröffnungen von Coffee-Shops und Namensneuschöpfungen der Kaffees von Großanbietern abzulesen ist. Mit Ausnahme kleinerer Ladenröstereien wird dabei wieder nur auf äußerliche Individualisierung auf der realen Grundlage von Massenkaffees gesetzt. Hier will *Sönke Plautz* ansetzen und zu einer echten Individualisierung kommen. Unterstützen Sie ihn und entwickeln Sie mit ihm Ihren eigenen Kaffee – Ihren Privat-Kaffee.

Bio-Kaffee

mild – kräftig-würzig – Espresso

Das arteFakt Privat-Kaffee-Entwicklungsspiel wird nur mit Bio-Arabica Hochland-Kaffee durchgeführt. Lediglich beim Espresso werden aus geschmacklichen Gründen kleinere Mengen anderer Sorten zugefügt, die zum Anfang noch nicht immer aus Bioanbau verfügbar sind. Weiterhin werden Beziehungen zu kleineren Erzeugern mit dem Ziel eines Direktbezuges der „weißen“ Bohnen aufgebaut.

Zur besten Aromenentwicklung und für einen säurearmen und damit magenfreundlichen Kaffee wählt *Sönke Plautz* nur das schonende Langzeitröstverfahren bei niedrigeren Temperaturen.

Den Preis bestimmen Sie selbst

In der ersten „Spielrunde“ wird Ihnen *Sönke Plautz* zunächst eine eigene Interpretation der jeweiligen Charaktere „mild, kräftig-würzig und Espresso“ anbieten. Sie verkosten zunächst und bezahlen erst dann. Aus drei Preiskategorien – je nach Ihrem Urteil und Ihrer Zufriedenheit, wählen Sie dafür den Selbstkostenpreis, den Großhandelspreis oder den zurzeit günstigsten Einzelhandelspreis in dieser Qualitätsstufe. Wir freuen uns natürlich nicht nur über ein „passives“ Urteil durch Ihre Preiswahl, sondern noch mehr über einen Anruf mit Ihren Änderungswünschen. So entsteht mit der Zeit Ihr „Privat-Kaffee“, der für Sie zusammen gestellt und Ihnen frisch geröstet zugesandt wird.

Vergleichen Sie Ihren jetzigen Kaffeepreis mit denen des arteFakt Privat-Kaffees (siehe Verzeichnis S.17), es wird ein eher genussreiches als ein riskantes Spiel – machen Sie mit.