

Auskünfte 2011



arteFakt

INHALT

- 1 In eigener Sache
- 2 Eine junge Generation macht sich auf,
Olivenöl als edlen Fruchtsaft neu zu
erfinden
- 6 Dimitrios Sinanos – ein junges Talent
- 7 Unterstützung gegen Olivenölverfälschun-
gen kommt aus den USA
- 8 Zu Besuch bei Enzo Monaco in Diamante
- 9 Die *Accademia Italiana del Peperoncino*
- 11 Jürgen Wagner und die Genossenschaft
von Capçanes im Montsant
- 13 *arteFakt* Stifterfonds
Landschaftsmuseum und Patenschafts-
Olivenhain in Palombaio
- 15 *arteFakt*-Reisen zu den Oliven
- 16 Sommercamp und Zukunftswerkstatt
„kreative Ökonomie“ für junge Menschen
- 16 Eine Ausstellung in Köln zur Erinnerung an
Bernd Kaute
- 17 Rolf Stumpp: Vom „emotionalen Krüppel“
zum informellen Maler



Titelbild

Als Solitär und unbeschnitten
gewachsener Olivenbaum nahe
Diamante an der *Zedern-Riviera*
in Kalabrien. Olivensorte: Carolea

Impressum

arteFakt · Handelsagentur für
Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt
Telefon: 0 42 83 - 98 13 17
Telefax: 0 42 83 - 98 13 19
E-Mail: kontakt@artefakt.eu
Internet: www.artefakt.eu
Redaktion: Conrad Bölicke
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung: Dietbert Keßler, Breddorf
Druck: Plenge-Druck, Bremen





IN EIGENER SACHE

Was um uns herum geschieht – näher oder ferner, im Kleinen oder im großen Ganzen –, liefert mir meistens die Anregungen, wenn ich in jedem Jahr das Editorial für die *Auskünfte* verfasse. In diesem Jahr ist es anders: Ich schreibe von meinen eigenen Überlegungen und Plänen. Daher die veränderte Überschrift.

Vor mehr als fünfzehn Jahren entwickelte ich Ideen, die dann einige Zeit später zur Gründung des Projekts *arteFakt* führten. Nicht sehr viele Gedanken machte ich mir damals darüber, wohin mich das Vorhaben einmal bringen und wie es mein Leben beeinflussen oder bestimmen würde. Damit ging es mir wie vielen *Projektmachern*: Alle Kraft, Energie und Kreativität fließen in die Konzeptentwicklungen und die Herausforderungen der Gründung selbst.

Man fängt an, zunächst noch ohne feste Strukturen der Unternehmung, mit vielen idealistischen Helfern und Helferinnen. Wenn man das notwendige Quäntchen Glück hat, purzelt zwar anfangs noch viel durcheinander, Versuch und Irrtum bestimmen die Dynamik. Dann aber bildet sich sozusagen ein Rohling heraus, der mit der Zeit durch Bearbeitung zur Skulptur wird. Ich habe mich da immer gern von Joseph Beuys inspirieren lassen, von seiner Vorstellung, dass jeder ein Künstler sein kann, der eine soziale Skulptur gestaltet.

Mit vielen von Ihnen zusammen habe ich nun zwölf Jahre an der sozialen Skulptur *arteFakt* gearbeitet. Fertig geworden ist sie nicht. Wenn man eine Unternehmung als sozialen Prozess versteht, der immer neue Impulse aufnehmen und integrieren muss, so dass das Projekt immer wieder umgestaltet wird, kann es auch nie gänzlich fertig werden.

Nun bin ich sechzig Jahre alt geworden, was ich voller Freude gefeiert habe. Sechzig, das ist keine Zäsur. In einem solchen Alter stellen sich jedoch neue Herausforderungen, die ich bisher nicht im Blick hatte. Wie werde ich mich von meiner unternehmerischen Tätigkeit einmal verabschieden können?

ArteFakt hat sich vom Projekt zu einem kleinen mittelständischen Unternehmen entwickelt und ist zur Marke geworden. Erzeuger, Kunden, Mitarbeiter, Mitarbeiterin-

nen und Freunde verbinden mit *arteFakt* Erwartungen und Ansprüche, die auch über meine aktive Rolle hinaus gesichert werden müssen. Hier sehe ich mich mehr und mehr in der Verantwortung. Die damit verbundenen Herausforderungen gleichen zwar denen einer Gründung, die Verantwortung wiegt für mich und mögliche Nachfolger aber schwerer. So frei wie vor fünfzehn Jahren sind wir heute nicht mehr. Wäre das Gründungsexperiment damals schief gegangen, wären wir, ohne größeren Schaden anzurichten, schlicht und einfach gescheitert. Heute sind wir durch den Erfolg auch gebunden.

Ohne Freiheit lässt sich Kreativität aber schwer entfalten. Da ich *arteFakt* immer auch als Entwicklung einer Idee verstanden habe, muss sie, um nachhaltig zu sein, von jeder Generation neu interpretiert und gelebt werden können. Dazu muss Freiraum und Gelegenheit vorhanden sein. Notfalls muss man sich die Freiheit nehmen. Hilfreich und auch schön wäre es, die neue Generation der *Projektmacher* bei ihrer Arbeit zu unterstützen und sie als zugewandte Mentoren zu begleiten.

Fünf Jahre liegen vor uns, um diesen Prozess zu bewältigen. Das scheint noch viel Zeit zu sein, aber Neues muss erst konzipiert werden, bevor es verwirklicht wird. Es wird um mehr gehen müssen, als nur um eine oder mehrere Personen für eine Nachfolge zu finden, auch die bisherigen Konzepte von Geschäftsmodell und Eigentum dürfen für Weiter- oder Neuentwicklungen nicht verschlossen sein. In den *Auskünften 2011* man kann Ansätze dazu bereits erkennen und über sie lesen.

Auf Ihre Ideen, Meinungen und Ihren Rat zu diesen Herausforderungen freue ich mich, für Ihre Unterstützung bin ich Ihnen dankbar. Schreiben Sie mir oder sprechen Sie mich an, z. B. bei einer unserer zahlreichen Veranstaltungen.

Ein gutes Jahr wünsche ich Ihnen

CONRAD BÖLICHE

EINE JUNGE GENERATION MACHT SICH AUF, OLIVENÖL ALS EDLEN FRUCHTSAFT NEU ZU ERFINDEN



Wenn ein junger Mensch sich heute dafür entscheidet, den elterlichen Winzerbetrieb zu übernehmen, besucht er zunächst eine Weinfachschule, ist er ehrgeizig, dann studiert er noch Önologie. So fachlich ausgebildet, kann er mit seinem elterlichen und mittelständischen Familienbetrieb den Wettbewerb mit den großen, eher industriell ausgerichteten Kellereien aufnehmen. Er macht das, was die Großen nicht können, und erzeugt sorten- und lagenreine Spitzenweine mit ausgeprägt individueller Qualität.

Die Zukunft als Olivier

Nur wenn man bei der Olivenölproduktion entsprechend verfährt, sehe ich auf den künftigen Märkten eine Chance für junge Menschen, die sich heute aufmachen die Olivenhaine der Familie zu übernehmen. So wie



Traubenanbauer zu *Winzern* wurden, müssen Olivenanbauer sich zu *Oliviers* entwickeln. Das Problem ist nur, dass es dafür weder Fachschulen noch Studiengänge gibt. Aus einer Olive muss Olivenöl gepresst werden – nach dem gängigen Verständnis je mehr, desto besser, weil die Arbeit bisher nur über die Menge des Olivenöls entlohnt wird. Olivenmüller bauen heute eher selten selbst noch Olivenbäume an, sie sind Maschinisten, die eine Presse bedienen können, dafür bedarf es keiner Schule und keines Studiums.

Erst geringes Wissen über die Olive als Obstfrucht

Entsprechend gering ist daher auch faktisch das Wissen um die Obstfrucht *Olive*. Zwar gibt es zahlreiche

Spezialisten, die sich jeweils aber nur mit Einzelheiten der Eigenschaften oder Inhaltsstoffen von Oliven beschäftigen oder beschäftigt haben. Sie sind keine Erzeuger und ihr Wissen tauschen sie vorrangig unter sich auf Konferenzen oder in wissenschaftlichen Publikationen aus. Auf der anderen Seite tauschen sich Erzeuger selten über ihre Arbeit aus, und ihr praktisches Wissen bleibt abgekoppelt von dem der Spezialisten, von deren Existenz sie nicht einmal erfahren.

Die Tätigkeit von *arteFakt* war all die Jahre über auf mehr ausgerichtet als nur auf den Vertrieb hochwertiger Olivenöle. Es ging immer auch um die Kultur der Olive, den Anbau und die Ölproduktion. Das hat sicher, zusammen mit den veränderten Einstellungen der jungen Generation von Olivenölproduzenten, mit dazu beigetragen, dass sich unsere Erzeugerpartner untereinander immer weniger als Wettbewerber se-



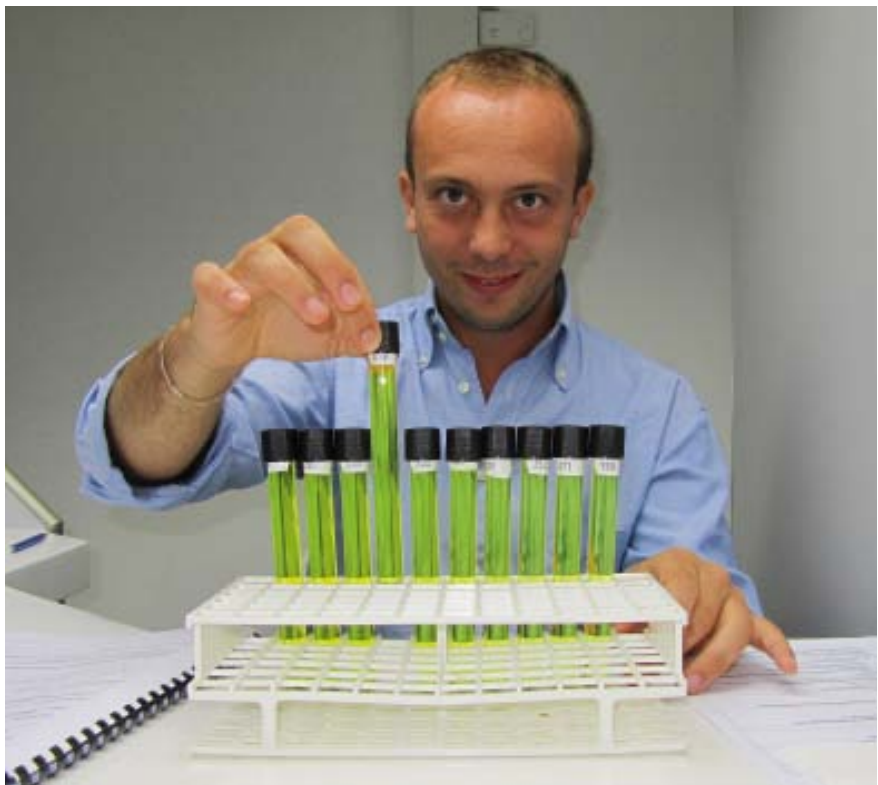
hen. Die gemeinsame Weiterbildung vor zwei Jahren in Kalabrien bei der Familie Librandi erzeugte bereits für die meisten den Impuls, sich als Pioniergruppe zusammen zu finden, um aus Erzeugersicht das Olivenöl neu zu erfinden. Das ist auch eine

Bild unten links: Vollernter für Weintrauben und Oliven
Bild oben rechts: Maschinentauglich angelegte Olivenhybridbäume

Entscheidung zu investieren, kostet doch die Weiterbildung mit Folgeprogramm in der Forschung zwischen 15.000 und 20.000 Euro jährlich, wovon zwei Drittel *arteFakt* und ein Drittel die Erzeuger tragen.

Unser Glück mit Experten

Bei einem zweiten Treffen sollte es nun um eine grundsätzliche Standortbestimmung gehen, um die Frage also, wo wir stehen und wohin wir wollen und müssen. Zur Seite steht uns dabei der Lebensmittelchemiker *Dr. Achim Bockhorn*, der die Olivenöle mit dem Sofia-Labor seit Anbeginn analytisch begleitet. Mit *Dr. Steffen Hruschka*, einem Entwicklungsingenieur von GEA Westphalia Separator, gewannen wir einen Experten, der von fast allen Olivenölen weltweit bereits gekostet haben dürfte. Tritt irgendwo bei einer Westphalia-Ölmühle eine Störung auf, setzt sich *Dr. Hruschka* in den



dem Malaxierer und dem Separator abspielen. Selten habe ich einen Maschinenbauingenieur getroffen, der ein so breites und tiefes Wissen über die stofflichen Vorgänge in seinen technischen Anlagen hat und es auch noch allgemeinverständlich erläutern kann.

Fast hätte es, trotz Empfehlung von *Andreas März*, nicht geklappt, *Fiammetta Nizzi Grifi* als Referentin für die Sensorik zu gewinnen. Als Grund für eine Absage führte sie an, dass ihr kleiner Sohn noch mehrmals am Tag die Brust bekommen müsse. Kurzerhand luden wir sie zusammen mit ihrem Ehemann ein. Er kümmerte sich um das Kind, und *Fiammetta* bekam die nötigen Pausen. Kinder entspannen jede Weiterbildung.

In Fachkreisen zählt *Fiammetta* zu den profiliertesten Olivenöltesterinnen mit einer über fünfzehnjährigen Erfahrung. Sie kommt aus der Landwirtschaft, ist aber inzwischen in der Lage, oft sehr präzise den Zusammenhang von positiven wie negativen Befunden der Sensorik mit deren Ursachen im Erzeugungsprozess zu erkennen.

Ein gelungener Start in Norddeutschland

In einem etwa fünfjährigen Forschungsprozess wollen wir nun für die Oliven jedes Erzeugerpartners die charakteristischen Aromaprofile entlang des Ernteverlaufs erkunden, um daraus das Aromenoptimum bzw. die je spezifische Eigenart des Öls zu ermitteln, um dadurch den kontrolliert besten Erntezeitpunkt



Flieger und behebt die Störung. Darüber hinaus bildet er mit seiner Frau eine äußerst spannende Fachgemeinschaft. Als Lebensmittelchemikerin erklärt sie ihm beim Abendbrot geduldig die biochemischen Prozesse, die sich in seiner Olivenpresse,



Bild oben rechts:

Giuseppe Lombardi beim Farbtest

Bild oben links:

Arbequina/Katalonien



für das optimale Erzielen der besonderen Qualität zu erreichen.

Was lag näher, als die Weiterbildung in einem Institut durchzuführen, das sich mit Aromaforschung befasst. Das *ttz Bremerhaven*, ein Institut der Universität Bremen, betreibt solche Forschung und verfügt mit über das modernste Sensoriklabor in Deutschland, das wir dann für drei Tage nutzen konnten. Zunächst ging es in unserem Weiterbildungs-Workshop um Grundlagen: Wie schmecken wir? Was nehmen wir dabei über den Geruchssinn wahr (ca. 80%)? Wie funktionieren Gaumen, Zunge, Rachen und Nase, für sich allein und im Zusammenspiel? Welche Umfeldeinflüsse wie Licht, Gerüche, Raumtemperatur und Farben beeinflussen die Sensorik? Man kann sich vorstellen, dass die Kabinen des Labors den Charme eines sterilen OP-Raums aufweisen.

Vom subjektiven zum objektiven Schmecken

Weiter beschäftigen wir uns damit, die eigenen sensorischen Fähigkeiten zu testen, etwa mit der Frage, von welcher Schwelle an etwas wahrgenommen wird. Ca. 25% der Menschen können z. B. Bitternoten



nicht oder nur schwach schmecken. Das *ttz* hatte dafür eine Vielzahl von Kräutern, Früchten und Gewürzen aufbereitet, die dann sensorisch zu erkennen und zu beschreiben waren. Diese Versuche stellten eine Vorübung dar, um die verschiedensten Aromen in den Olivenölen und deren Intensität zu identifizieren. Die Ergebnisse werden dann in einem so genannten *Aromaradar* dargestellt. Was zunächst als leichte Aufgabe erschien, erwies sich schnell als Kommunikationsproblem, weil nahezu jeder bei der Verwendung von Begriffen eine eigene, subjektive Assoziation herstellte. Wurde der Duft von Gräsern erkannt, konnte das als eine Ziergarten-, eine Kräuter- oder eine Blumenwiese bestimmt werden. Bei Mandeln dachten die einen an getrocknete oder geröstete und andere an die frische, noch grüne Mandel.

Wir verabredeten für die nächsten Jahre ein Trainingsprogramm. *Giuseppe Lombardi* aus Apulien und die *Kooperative Eleonas* aus Messenien boten sich an, zur bevorstehenden Ernte zeitlich je drei verschiedene Pflückungen und Pressungen zu organisieren, aus frühreifen Oliven des ersten Erntetages und dann jeweils

Oliven-Weiterbildung 2011 in Florenz

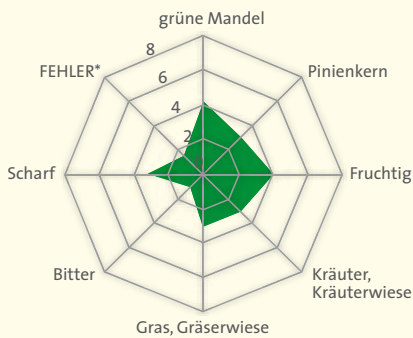
Zwei Plätze frei für *arteFakt*-Kunden

In der Erzeuger-Verbraucher-Konzeption von *arteFakt* ist uns Transparenz ein wichtiges Anliegen. Die Weiterbildung, zu der sich die Erzeugerpartner in der dritten Juliwoche diesmal in Florenz treffen, öffnen wir daher für zwei Interessierte aus dem *arteFakt*-Kundenkreis. (Eine Teilnahme ist nur auf eigene Kosten möglich.) Vielleicht kommt der Bericht in den nächsten *Auskünften* dann einmal aus einem anderen Blickwinkel.

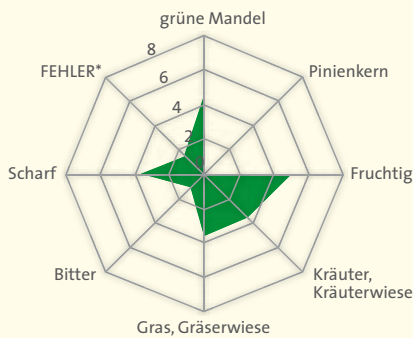
Die Themen der Weiterbildung: Boden- und Baumpflege, technische Einflussmöglichkeiten von Dekanter und Separator auf die Qualität, Ölmühlkleinanlagen, Stand der Filtertechnik, Sensorik und Aromaschulung.

*Bild oben links: Carmela Librandi
Bild oben rechts: Edith Fronimakis
und Übersetzer Nektarius Magkidis
Bild Mitte: Koroneiki/Messenien*

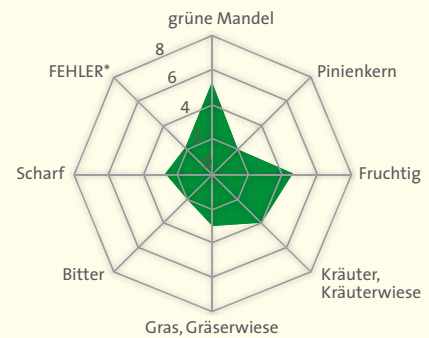
Aromaradar I Oliven aus der Pflückung der ersten Erntetage



Aromaradar II aus 10 Tage später geernteten Oliven



Aromaradar III aus 20 Tagen später geernteten Oliven



* FEHLER: aus der Ernte, Olivenlagerung, Pressung und Olivenöllagerung

Natives Olivenöl Extra der Olivensorte Koroneiki (No. 27) aus Messenien

zehn Tage später. Fiammetta hat diese Olivenöle jeweils sensorisch analysiert und das Aromaradar dazu erstellt. Die Abbildungen zeigen bereits, wie stark sich die Profile in kurzer Zeit verändern und dass wir uns damit auf dem richtigen Such-

gehen wir dann zu Blindverkostungen über, wobei die Analysen von Fiammetta erst im Nachhinein aufgedeckt werden.

Ein gelungener Gruppenprozess



pfad befinden. Alle Erzeugerpartner erhalten nun im monatlichen Rhythmus von Fiammetta so beschriebene Olivenöle und müssen die Ergebnisse der Aromaprüfung sensorisch nachvollziehen, sich dabei auch an einen einheitlichen Sprachgebrauch gewöhnen. Sie sollen z. B. an den Blättern von einer Kräuterwiese oder an einem Artischockenblatt schnupern und dabei das Olivenöl verkosten und es anhand des Aromas wiedererkennen. Im Laufe des Jahres

Zunächst hatte ich noch einige Bedenken, ob dieser Prozess in der Gruppe erfolgreich verlaufen würde. Immerhin wurde hier offen über die Einschätzung der Olivenöle jedes Teilnehmers und jeder Teilnehmerin gesprochen, jeder musste sich als Erzeuger quasi ausziehen. Die Vorbehalte verflogen, es entfaltete sich schnell eine enthusiastische Aufbruchstimmung mit einem starken Wir-Gefühl, diese Vorhaben als Pioniergruppe zu meistern. Das Pro-

gramm war mit acht Stunden „Schulbank drücken“ anstrengend und anspruchsvoll, trotzdem wurde selbst beim Abendbrot eifrig weiter debattiert. Beim Essen allerdings prüften nicht Olivenöle den Geschmacksinn, sondern für den mediterranen Gaumen ungewohnte norddeutsche Spezialitäten wie Labskaus, Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei oder gebratene Scholle.

Entsteht hier die erste Oliven-Fachschule?

Ein dickes Lob erhielten wir am letzten Abend beim Grillen in meinem Garten von den Referenten. Sie halten diese Konstellation des Zusammenwirkens von Erzeugern und Experten zur Zeit noch für einmalig und die Qualität und Atmosphäre der Zusammenarbeit für etwas Besonderes. In gewisser Weise stellen diese Zusammentreffen bereits einen Vorgriff auf zukünftige Oliven-Fachschulen dar. Daher möchten alle dabei bleiben, um das Erreichen der gesetzten Ziele zu unterstützen, mit denen auch einiges an Neuland besritten wird. Und wer weiß, vielleicht entwickelt sich daraus ja eine Oliven-Fachschule. Erste Anfragen aus Marokko, Tunesien und dem Libanon, an den Workshops teilzunehmen, haben uns bereits erreicht.

DIMITRIOS SINANOS – EIN JUNGES TALENT, DAS WIR FÖRDERN MÖCHTEN

Auch in Griechenland kommt in der Agrarausbildung die Olive nicht vor, so weiß *Dimitrios* von der Olive, was er von seinem Vater gelernt oder sich angeeignet hat. Darüber hinaus ist er unbändig neugierig und experimentierfreudig. Der Austausch mit *arteFakt* und die letzten beiden Weiterbildungstreffen haben ihn beflügelt, die Modernisierung zur Gewinnung einer zukunftsfähigen Qualität von Olivenölen seiner Region selbst in die Hand zu nehmen.



vier seine Oliven unter eigener Regie verarbeiten müssen, wenn er eine sehr hohe und individuelle Qualität erzeugen möchte.

Dimitrios möchte über seine eigenen Oliven hinaus das Monitoring für die sieben weiteren kleinen Erzeuger seiner Region, mit denen wir bisher z.T. erst lose zusammenarbeiten, übernehmen und daraus eine Qualitätsgemeinschaft formen. Für diese Olivenanbauer organisieren wir jetzt schon den Absatz von 16 bis 18 Tonnen Olivenöl pro Jahr. Neben seinem eigenen Olivenöl filtert und füllt es Dimitrios bereits für alle in die *arteFakt*-Kanister und Bag-in-Box-Behälter ab.

Die Kleinmühlenanlage wird mit Peripheriekosten ca. 50.000 Euro ausmachen. Wir würden Dimitrios den Ankauf gern mit privaten Kleinkrediten ermöglichen. Die Absatzmenge des korinthischen Olivenöls über *arteFakt* ermöglicht es Dimitrios, innerhalb von drei Jahren die Kleinkredite abzulösen, wie auch

Dafür braucht er unsere Unterstützung, weil ein erster Schritt sein muss, sich von den Großmüllern unabhängig zu machen, um den Produktionsprozess nach eigenen Maßstäben steuern zu können. Auf Anregung von *Andreas März* hatten wir dazu Herrn *Mori* in der Toskana besucht, der als einziger bereits kleine und hochmoderne Mühlen herstellt, die noch bezahlbar sind. So wie je-



Bild oben: Dimitrios mit Kostas (unser Mann in Griechenland) in seiner Halle für Tanks und Abfüllanlage.

Bild rechts: Regen unterbrach die Olivenernte der Reisegruppe und so wurde das Picknick in die Küche von Dimitrios verlegt.

der Winzer selbstverständlich seine Trauben auf dem eigenen Hof verarbeitet, wird auch zukünftig jeder Oli-

sie abzusichern. Schreiben Sie uns, wenn Sie mit zu den Förderern gehören möchten.

UNTERSTÜTZUNG GEGEN OLIVENÖL-VERFÄLSCHUNGEN KOMMT AUS DEN USA

Eine Testreihe von unabhängigen Wissenschaftlern in den USA, dem *UC-Davis-Team*, über Native Olivenöle Extra auf dem US-Markt führte im letzten Jahr zu heftigem Streit. Es kam dabei zu merkwürdigen Allianzen zwischen den erappten Firmen, den Interessenverbänden der Olivenölimporteure und -händler und dem IOC (International Olive Council in Madrid). Sie alle stellten sich gegen die Wissenschaftler. Das IOC ist u. a. von der EU mit der Qualitätssicherung und Zertifizierung von Olivenöl-Panels nach der *EU-Olivenölverordnung* betraut.

Was war passiert?

Das Forscherteam hatte 52 Proben von 19 Olivenölen, 14 importierten und fünf aus Kalifornien, mit neuen Analysemethoden untersucht. Bei allen Proben entsprachen die chemischen Grundparameter – Säuregrad, Peroxidzahl und UV-Photospektrometrie – den Anforderungen *Nativer Olivenöle Extra*. Differenziertere Untersuchungen nach sogenannten „deutsch/australischen 1,2-Diacylglycerol (DAG) und Pyrophephytins (PPP) Standards“, die maßgeblich von *Dr. Christian Gertz* (Chemisches Untersuchungsamt Hagen) mit entwickelt wurden, entzauberten dann einen großen Teil dieser Nativen Olivenöle Extra.

Die DAG-Analyse weist nach, ob oxidierte Olivenöle von schlechter Qualität „aufgefrischt“ und mit raffinierten Olivenölen verschnitten wurden. Die PPP-Analyse gibt Aufschlüsse über Schädigung durch Oxidation und ebenfalls über ein Verschneiden mit raffinierten Olivenölen.

Fälschungen nachgewiesen

Nach diesen Analysen erwiesen sich 69% der Proben aus importierten Olivenölen und 10% der kalifornischen Öle als Fälschungen, es waren keine Nativen Olivenöle Extra (darunter befanden sich die Marken *Filippo Berio*, *Bertolli*, *Pompeian*, *Clavita*, *Star*, *Carpelli*, *Newmans Own Organic*, *Mezzetta*, *Mazola*, *Kirkland*

organic, *Bariani*...). Jede dieser Proben erzielte im Medianwert 3,5 Fehlerpunkte für ranzig, modrig und verschimmelt. Native Olivenöle Extra dürfen gar keine Fehler aufweisen. Alle diese gefälschten Öle müssten mindestens auf *nativ* abgewertet werden, sofern manche nicht darüber hinaus in die Kategorie *Lampant-Olivenöle* eingestuft gehörten. Solche Öle sind dann lebensmittelrechtlich nicht mehr zum Verzehr geeignet und dürften deshalb nicht mehr verkauft werden.

Die Branche wiegelt ab

Die Ergebnisse sorgten für erheblichen Wirbel in der Branche, und unisono sprachen das IOC, das USDA (US-Department of Agriculture), der NAOOA (ein Handelszusammenschluss der Olivenölimporteure) dem Forscherteam die Seriosität seiner Forschung ab, da es Methoden verwandt habe, die bislang nach den offiziellen Standards, z. B. in der EU-Olivenölverordnung, nicht aufgeführt sind. Das IOC vertei-

GUTES UND SCHLECHTES DICHT BEIEINANDER

Mit hohen Subventionen der EU wurde im südwestlichen Peloponnes eine Trocknungsanlage für den Oliventrestler der Ölmühlen, der an der Luft sofort oxidiert, gebaut. Vor der Trocknung wird jedoch in Hochleistungsdekantern und -zentrifugen das bereits oxidierte noch enthaltene Olivenöl heraus gepresst. Es wird für wenige Cents ausschließlich und vollständig von italienischen Händlern aufgekauft. Wohl bekomm's!



Anlieferung des Tresters, Zentrifuge, Trocknungsanlage, Tresterpellets zum Heizen

digte seine Haltung mit dem Argument, dass es jährlich ungefähr 200 Proben importierter Olivenöle, die in den USA verkauft werden, vornehme und nur weniger als 10% Qualitätsabweichungen feststelle. Der Präsident des NAOOH ergänzte, dass man niemals ein Problem mit irgendeiner der im Bericht aufgeführten Marken gehabt hätte. Was nicht verwundert, wenn man sich von Analysemethoden distanziert, mit dem die modernen Fälschungen erkannt werden können.

Es gibt auch Lichtblicke

Eine Anzahl kalifornischer Gastronomen hat im August 2010 gegen die Importeure eine Sammelklage auf Schadensersatz beim Kammergericht in Orange County (Kalifornien) eingereicht. Das COOC (California Olive Oil Council in Berkeley) hat eine Zusammenarbeit mit den Wissenschaftlern angekündigt, um in weiteren Testreihen die neuen Analysemethoden zur Qualitätssicherung zu prüfen und zu verfeinern, damit Verbraucher künftig sicher sein können, ein Qualitätsprodukt zu erhalten, das ordnungsgemäß etikettiert ist und den Prädikatsanforderungen genügt.

In Australien ist die DAG- und PPP-Analyse mittlerweile eine Pflichtuntersuchung, damit einem Öl die Qualität als Natives Olivenöl Extra bescheinigt werden darf. Man kann nur hoffen, dass sich die EU und das IOC diesem Vorgehen anschließen und dass sie sich nicht durch Unterlassung weiterhin auf die Seite der Fälscher schlagen.

Quelle:

Olive and Olive Oil, Ausgabe August/Oktober 2010 (Griechisches Fachmagazin), www.aocs.org (Questioning the virginity of olive oils – inform – membership, September 2010)

ZU BESUCH BEI ENZO MONACO IN DIAMANTE, KALABRIEN

EIN REISEBERICHT VON KLAUS HAASE

Antonio Ippolito aus Minervino holt uns in Bitonto ab. Wir möchten ihn auf unsere Kalabrienfahrt nach Diamante mitnehmen, er ist seit Jahren Mitglied der *Accademia del Peperoncino*, kennt den *presidente* gut und hat es über den *Maestro* bis zum *Cavaliere del Peperoncino* gebracht.



Wir nehmen den Weg nach Süden und passieren, das Meer zur Linken, eine Reihe von Ortschaften, die klangvolle Namen aus der Zeit der *Magna Grecia*, Großgriechenlands, besitzen: Metapontum, Nova Siri, Sybaris...

„Heute Abend werden wir die Sonne im Meer versinken sehen“, sagt Conrad, als wir in Höhe von Sibari den Kurs nach Westen richten. Eine gewaltige Gebirgskette von beinahe zweitausend Metern Höhe trennt uns jetzt noch vom Thyrrhenischen Meer, von Diamante an der Riviera dei Cedri, der Zedernriviera.

Die Sonne versinkt dann tatsächlich im (roten) Meer, Capri ist nicht weit. Wir treffen Enzo Monaco, den *presidente*, in seinem Büro: sympathisches Gesicht, ein welterfahrener Mann Ende Sechzig. Wir gehen zu unserem Hotel nahe dem historischen Zentrum der Stadt; Diaman-

te, so begreifen wir auf dem Fußweg, Diamante ist nicht nur die *città del Peperoncino*, sie ist auch seit dreißig Jahren die Stadt der *murales*. In jedem Jahr kommen internationale Künstler hierher, die zu wechselnden Themen die Hauswände mit Gemälden schmücken.

Der *presidente* lädt uns zum Essen ein. „Zu dieser Jahreszeit ist es schwer, geöffnete Hotels und Restaurants zu finden“, sagt Enzo. Wir finden ein großes *ricevimenti* Hotel (Empfangshotel), ein wenig außerhalb der Stadt.

Es ist noch ziemlich früh, wir sind nahezu allein im Speisesaal. Sofort entsteht ein lebhaftes Gespräch.

Das Essen kann nicht überzeugen, wir nehmen es hin, das Gespräch mit Enzo entschädigt uns.

„Ich habe die Akademie 1994 hier in Diamante gegründet“, sagt Enzo Monaco, „um unsere kalabrische Cul-

tura del Piccante in Italien zu verbreiten. Mittlerweile gibt es Sektionen in der ganzen Welt. Ein paar Worte zur Geschichte der pfeffrigen Schote: Kolumbus brachte die Schoten nach Europa, man sprach zunächst vom „indischen Pfeffer“, obwohl der echte Pfeffer trotz seiner Namensähnlichkeit im Italienischen einer anderen Pflanzenfamilie angehört. Peperoncini stammen aus der Pflanzengattung der Solanazeen. Viele andere Abkömmlinge dieser Gattung sind alkaloidhaltig, wie der Tabak zum Beispiel. Das bedeutet, sie haben besondere Auswirkungen auf das menschliche Nervensystem. Andere sind eher „normal“ wie die Kartoffel, die Tomate, die Aubergine und die Alraunwurzel. Die Gattung der Solanazeen kennt 85 Familien und 2.200 Pflanzenarten.“

„Seit wann kennt man diese Pflanze“, fragt Conrad. „Nun“, antwortet Enzo, „man kannte sie bereits vor neuntausend Jahren in Mexiko, sie ist als Saatpflanze seit zirka fünftausend Jahren bekannt. Als Montezuma Gefangener von Cortez war, so wird berichtet, verbrachte er gemeinsam mit seinen Konkubinen seine Zeit damit, Speisen mit roten Pfefferschoten zu sich zu nehmen. Der wissenschaftliche Name ist „*Capsicum annum* L.“, das L. steht für Linné, den berühmten schwedischen Naturforscher.“

„Ich verrate euch ein Geheimnis“, fährt Enzo fort, „wisst ihr, warum Antonio vor den deutschen Touristen – das hat er mir nämlich erzählt – immer *bella figura* macht, wenn er in die Feuerschote beißt und nicht die Miene verzieht?“ Wir schütteln den Kopf.

„Weil alles von der Substanz, die der Schote Schärfe verleiht, abhängt von dem Alkaloid Capsaicin. Antonio beißt von der Spitze der Pfefferschote ab, dort sind davon meist nur geringe Anteile.“ Antonio grinst: „Hinzu kommt, dass ich natürlich als



langjähriges Mitglied schon daran gewöhnt bin, pikant zu essen.“

„Im Umgang mit der feurigen Pfefferschote müsst ihr vorsichtig sein, niemals übertreiben. Um das Feuer



im Mund zu löschen, nie Wasser trinken! Das macht alles noch schlimmer, nehmt lieber ein Glas Wein, noch besser Brot mit Salz oder Milch.“

„Hat die Akademie auch mit dem Verkauf von Peperoncini-Produkten zu tun?“ will ich von Enzo wissen.

„No, no, no, wir sind sozusagen der wissenschaftliche Zweig. Wir haben

Mediziner, Biologen, Gastronomen und Satiriker in unseren Reihen. Den Verkauf machen andere, die, wenn sie gut sind und gute Qualität produzieren, von uns empfohlen werden. Morgen früh fahren wir nach Santa Maria del Cedro, dort gibt es ein solches Geschäft, das nur Erzeugnisse auf der Basis der Pfefferschote herstellt.“

„Manch einer“, sagt Enzo, „weiß nicht, was die Pfefferschoten alles enthalten. Ich sage es euch: da gibt es Zellolose, Capsicin, Capsaicin, Capsantin und weitere aromatische Substanzen. Dann: Lecithin, die Vitamine C, E, A, B 12, Kaliumsalz und Kupfer. Stellt euch vor, die Paprikaschote enthält fünfmal mehr Vitamin C als die Zitrone!“

Wir sind beeindruckt. Enzo ist nicht mehr zu bremsen: „Viele denken: Pfefferschote gleich Pfeffer, das stimmt nicht. Der Pfeffer stammt aus der Familie der Piperazeen, das ist etwas völlig anderes. Viele sagen: das schlägt mir immer auf den Magen; das Gegenteil ist der Fall: die Pe-

peroncino fördert durch Anregung der Magensäfte die Verdauung. Wir hier an der Riviera dei Cedri kennen einen optimalen Digestif: einen Mix aus in Alkohol eingelegter Zedernrinde mit pikantem Peperoncino-pulver.“

„So“, fährt der Präsident fort, „ich bin ziemlich müde, bin früh aufgestanden, ein letztes noch: Ich sage euch, gegen welche Beschwerden und Krankheiten der Peperoncino eingesetzt werden kann, da werdet ihr staunen. Fangen wir mit A an: gegen Arteriosklerose, Alkoholkrankheit, gegen Gicht und Rheumatismus; gegen Arthrose und Hexenschuß. Haarausfall, und sie hemmt Magen-Darmgeschwüre. Sie hilft gegen Depressionen, Hautverletzungen, Leberinsuffizienz, Kehlkopftzündung und Kreislauferkrankungen.“

„Ich habe vorhin beim Blättern im Büro von einer aphrodisierenden Wirkung gelesen, stimmt das?“ frage ich. „Antonio erzählt uns schon

seit Jahren von *Peperoncino piccante, marito brillante* (Pikante Pfefferschote, brillanter Ehemann).“ „Si“, lacht Enzo, „das weiß man schon lange.“



Am nächsten Morgen fahren wir mit Enzo einige Kilometer nach Norden, S. Maria dei Cedri heißt das Örtchen, wo die *Magnifici del mezzogiorno* (die Grossartigen des Südens) zuhause sind, wie das Lädchen sich betitelt, dessen Besitzer Giuseppe heißt. In seinen Regalen stehen hunderte von Gläsern mit fremden Namen: die berühmte kalabrische „Nduja“, feurige Soßen, Peperoncino-cremes, Gewürzmischungen, Peperoncino-marmeladen und vieles mehr. Was wie Limoncello aussieht, ist dann der Zedernlikör.

Mit Giuseppe sucht Enzo einige Produkte aus und empfiehlt sie uns für ein Set für die *arteFakt*-Freunde, um die Peperoncino-Küchenkultur kennen zu lernen. Die Idee haben wir gern aufgenommen und bieten das

Set in limitierter Auflage im Verzeichnis auf Seite 3 an.

Auf der Rückfahrt zeigt uns Enzo noch die Pflanzenversuchsanstalt der *Accademia*. In einem Gewächshaus finden sich Peperoncini – in Deutschland sprechen wir von Chili – aller Formen, Größen und Farben. „Hier führen unsere Biologen Untersuchungen durch, um noch mehr über die Pflanze in Erfahrung zu bringen“, erklärt uns Enzo.

Es ist Mittag, wir verabschieden uns. „Bis bald in Wilstedt“, sagt Conrad, „wir freuen uns.“ Dann nehmen wir die Nordroute für die Rückfahrt, über die Basilikata an Potenza vorbei nach Apulien, um Antonio in Minervino abzusetzen.

Die Accademia Italiana del Peperoncino

wurde 1994 in Diamante, im Kreis Cosenza, gegründet, um die „pikante Kultur“ zu vertiefen und zu verbreiten. In kürzester Zeit wurde sie in ganz Italien bekannt und hat heute Büros in der ganzen Welt.

Die Ziele der Akademie sind im Statut, Art.2, formuliert (in Auszügen):

„Die Akademie beabsichtigt, eine wirkliche Kultur um die Chilischote zu schaffen, zu vertiefen und zu verbreiten. Speziell will sie uns mit der Chilischote bekannt machen (*Capsicum anuum*), die mit Christoph Kolumbus nach Italien kam, mit ihrer Geschichte, ihrer Kultur, ihrer Qualität und ihrer Verwendung.

Sie fördert die Forschung über die Erzeugung, die Qualitäten und die vielfältige Verwendung der Chilischoten; sie nimmt speziellen Bezug auf den Bereich der Gastronomie, der Kosmetik, der Pharmazie, der Medizin und andere für den Menschen nützliche Bereiche. Sie studiert und vertieft die Traditionen, Gebräuche, Gewohnheiten, die sich direkt oder indirekt auf den *Peperoncino* in der ganzen Welt beziehen. Sie fördert jede mit der *Peperoncino*-kultur direkt oder indirekt verbundene oder verbind-

bare künstlerische Ausdrucksform (Literatur, Kino, TV, Journalismus, Malerei, Bildhauerei etc.); hier ist die Konnotation von *pikant* im Sinne von *grenzüberschreitend und nicht konformistisch* eingeschlossen.“



Das Abzeichen stellt eine griechische Maske dar mit einer feuerroten Chilischote im Mund.

Der nationale Sitz der Akademie ist in fünf Abteilungen gegliedert: Gastronomie, Medizin, Biologie (Massimo Biagi, Departement Biologie der Agrarpflanzen der Uni Pisa), Visuelle Kunst und Satire.

Der Sitz der Organisation ist Diamante, Via Amendola 3; Telefon 0039.0985.81130; Internet: www.peperoncino.org

Enzo Monaco, Journalist und Gastronom aus Kalabrien, geb. in Diamante (CS) am 7.3.1941, ist der Gründer und Vorsitzende der Accademia del Peperoncino und Herausgeber der Dreimonatszeitschrift Il Peperoncino.

(Übersetzung aus dem Italienischen von Klaus Haase)

JÜRGEN WAGNER UND DIE GENOSSENSCHAFT VON CAPÇANES IM MONTSANT

NEU IN DER VINTHOK

Als ich mit Ralf Wigger im letzten Jahr die erste *arteFakt*-Reise zu den Oliven nach Katalonien plante, sollte der Besuch eines Weinkellers mit in das Programm aufgenommen werden. Nahezu vor der Haustür der Familie Mallafré liegt das berühmte Anbaugebiet des Priorat.



den spanischen Anbaugebieten, schwärmten sie, aber: das wird nicht billig. Mit dem *arteFakt*-Konzept des Großhandels für Endverbraucher können wir derartige Spitzenweine zwar auch nicht billig machen, aber günstiger als im Einzelhandel. Weinliebhaber werden das wohl zu schätzen wissen.

Nach der Ausbildung zum Önologen und Kellermeister in Geisenheim zog es Jürgen Wagner nach Spanien. Dort hörte er von einer kleinen Genossenschaft „Celler de Capçanes“ im Montsant, die einen kosche-

ren Rotwein herstellten. Das machte ihn neugierig, er fuhr hin, verliebte sich sofort in die Weine und in das Dorf, eine 400-Seelen-Gemeinde „am Ende der Welt“, und blieb. Der Genossenschaft ging es nicht gut.

Die Reblauskatastrophe Anfang des 20. Jahrhunderts vernichtete den größten Teil der Rebstöcke auf ca. 1.000 Hektar. Mit den Neupflanzungen ab 1905 gelang es bis heute erst, ein Fünftel davon wieder zurück zu gewinnen. Die Trauben verkauften sie gegen immer geringere Entgelte als *Trauben- und Tankwein* an Grossisten. Der Zufall machte sie mit einem Rabbi aus Barcelona bekannt, und die Idee eines koscheren Weines war geboren – und damit letztlich die Rettung für die Genossenschaft gefunden. Bereits der erste Wein überzeugte selbst Weinfachleute und sorgte für große Aufmerksamkeit.

Den wirklichen Schatz der Genossenschaft erkannte Jürgen Wagner aber in den alten Rebstöcken und

„Du suchst doch immer spannende Menschen und Geschichten, die das Leben schreibt, und da kenne ich einen, der Dir gefallen wird. Einen Heidelberger, der im Anbaugebiet des Montsant, am Rande des Priorat, eine Genossenschaft modernisiert“, schlug Ralf vor. Montsant? Davon hatte ich noch nie gehört. Als ich eine Kiste mit Weinen von Jürgen Wagner mit nach Berlin zu Niko und Karin Rechenberg brachte, schnalzten sie gleich mit der Zunge und rollten die Augen. Montsant – die Perle unter



*Bild oben: Kellermeister und Dipl.-Önologe Jürgen Wagner
Bild rechts: Gruppe der ersten Reise (2010) zu den Oliven in Katalonien*

ihrer Sorten. In Lagen von 150 bis 600 Metern Höhe auf kargen und schiefri-gen Steilhängen haben sie es schwer, was gut für den Wein ist. Lange Perioden flimmernder Hitze und Trockenheit gibt es hier, eine Bewässerung hat keine Tradition und ist im Priorat mittlerweile auch untersagt. Diese Bedingungen und

die über sechzig und zum Teil über hundert Jahre alte Rebstöcke der autochthonen roten Trauben der Sorten *Garnacha* und *Cariñena* sind die Grundlage, um unvergleichliche Spitzenrotweine zu kreieren.

Jürgen Wagner ist stolz: „Unser Spitzenwein *Cabrida* zum Beispiel, von sehr alten Reben mit nur wenigen

Trauben, im Barrique ausgebaut, und ein sortenreiner Garnacha bringen uns jedes Jahr internationale Bestnoten. Auch bei den anderen Weinen haben wir es auf ein hohes Niveau geschafft und exportieren inzwischen 80 Prozent unserer Weine in etwa vierzig Länder, am meisten davon in die USA.“



WEINPROBIERSET MONTSANT

6 x 0,75 l Wein-Probiererset Montsant, rot und rosé:

Cabrida 2008, rot 100 % Garnatxa

(85-105 Jahre alte Reben bei Minimalerträgen)

Mas Collet 2008, rot 20 % Cabernet Sauvignon,

30 % Cariñena, 30 % Garnatxa, 20 % Tempranillo

Costers del Gravet 2007, rot 50 % Cabernet Sauvignon,

20 % Cariñena, 20 % Garnatxa

Peraj Ha'abib 2009, rot (Koscherer Wein)

33 % Garnatxa, 33 % Cabernet Sauvignon, 33 % Cariñena

Mas Donis Rosat 2010, rosé 80 % Garnatxa, 20 % Syrah

Mas Donis Negre 2009, rot 80 % Garnatxa, 20 % Syrah

Flor de Primavera Peraj Ha'abib

„Das ist der wahrscheinlich beste koschere Rotwein der Welt“, schrieben *Fabian* und *Cornelius Lange*. Getrunken wird er überwiegend in den USA und Kanada.

Die religiösen Anforderungen an die Herstellung eines „korrekten“ koschere Weins sind: Die Trauben müssen von Rebstöcken stammen, die älter als vier Jahre sind; im siebten Jahr, dem Sabbatjahr, dürfen sie nicht geerntet werden; zwei Monate vor der Ernte darf nicht mehr organisch gedüngt werden; alle Geräte, die zur Ernte oder Verarbeitung der Trauben benutzt werden, müssen unter Aufsicht des Rabbiners gereinigt werden; der Zusatz von Enzymen, Bakterien oder Gelatine ist beim Vinifizieren unzulässig; Flaschen dürfen nur einmal verwendet werden.

Das Besondere des *Peraj Ha'abib* liegt im strengen *Lo Mebushal*-Verfahren. Der Wein darf auch für die höchsten jüdischen Festtage verwendet werden. Auch Pasteurisieren ist verboten. „Im Prinzip machen wir den Wein wie vor zweitausend Jahren – ohne Zusätze, ohne Filterung, ohne Schönung, ohne alles“, sagt Jürgen Wagner.

Damit die strengen Anforderungen erfüllt werden, muss der Rabbiner im Keller alle Produktionsschritte überwachen und ausführen. Von der Gärung bis zur Abfüllung darf nur er Kontakt mit dem Wein haben.



Der Wein lagert daher in einem eigenen Keller, der nur von dem Rabbiner geöffnet, betreten und wieder verschlossen und versiegelt werden darf. Von Wein hat er keine Ahnung. Jürgen steht dann neben der Tür, fragt den Rabbiner, was er sieht, riecht und schmeckt, und gibt ihm Anweisungen, was zu tun ist.

LANDSCHAFTSMUSEUM UND PATENSCHAFTS-OLIVENHAIN PALOMBAIO

Die Maulwürfe kehren zurück

Seit zwei Jahren wird unser Hain nicht mehr gepflügt, sondern Gras, Kräuter und Wildpflanzen werden nur noch gemäht und bleiben als Mulch liegen. Die Mulchdecke bietet nun vielen Tieren wieder einen Lebensraum, die u. a. die wichtige Funktion der Bodenbelüftung über-



nehmen. Tausendfüßler und Würmer hinterlassen ihre Spuren, viele Feldmäuse durchwühlen den Boden, und erste Maulwurfshügel haben wir wieder entdeckt. Die anfängliche Skepsis von Franco Cunzo, der den Hain pflegt, hat sich gelegt, und er beginnt, diese Art der Bodenbearbeitung für seine Olivenhaine zu übernehmen.

Schlechtes Mandel- und Olivenjahr

Das Wetter war im vergangenen Jahr nicht auf unserer Seite. In der Zeit der Mandelblüte gab es Frost, so dass die meisten Blüten erfroren. Die Erntekosten für die wenigen Mandeln hätten durch den Verkauf nicht gedeckt werden können. Wir verzichten auf das Ernten.

Die Olivenbäume hingen voller Früchte, und es schien eine gute Ernte zu werden. Viel Starkregen während der Erntezeit reduzierte dann jedoch den erwarteten Ertrag um die Hälfte auf nur 380 Liter pro Hektar.

Das Öl aus unserem Landschaftshain können Sie als *Natives Museums-Olivenöl* im 0,5-Liter-Kanister wieder bestellen und das Museumsprojekt damit unterstützen.

Erstmals gibt es auch separat abgefülltes Öl von den Patenschafts-Olivenhainen auf Kreta.

Von der Winzergenossenschaft in Andria bekommen wir für unsere roten Trauben, deren Ernte besser ausfiel, auch wieder eine Partie des *Uva di Troia*, der sich mittlerweile großer Beliebtheit erfreut. Der Erlös aus dem Verkauf fließt auch hier direkt in das Museumsprojekt.

Neue Bäume auf dem Olivenhain

Das Konzept des Landschaftsmuseums sieht vor, dass dort mit der Zeit im Hain alle wichtigen Pflanzen und Kräuter zu besichtigen sind, die zu dem natürlichen Umfeld des Olivenbaumes zählen. Da mehr gepflügt wird, haben Wildkräuter wieder eine Chance, u. a. sind wilder Spargel, Minze, Pimpinelle, wilde Rauke, Zic-



chorie, Majoran und Thymian wieder zu finden.

Die Mandelbäume sind sehr überaltert. Wir haben begonnen, neue Bäume anzupflanzen, dort wo die alten absehbar in den nächsten Jahren absterben werden.

Um die Entwicklung des Olivenbaumes anschaulich zu machen, hat Franco nebeneinander neu gepflanzt: einen wilden Olivenbaum,





einen veredelten, den wir urwüchsig in der natürlichen Form zu einem Busch heranwachsen lassen, und einen veredelten, der zu einem Baum gezogen wird.



Auf dem Vorplatz des Trullo steht jetzt ein Pfefferbaum (das Gewürz ist auch als falscher oder Rosenpfeffer bekannt), und hinter dem Trullo sind ein Johannesbrotbaum und vier Mispeln gepflanzt worden. Das zukünftige Gemüsebeet wird von Erd-

Bild oben: Franco Cuonzo und Klaus Haase neben dem neuen Pfefferbaum

beerbäumchen begrenzt. Alle diese Bäume gehören zur alten Kultur der Olivenhaine.

Tourismus-Zukunftswerkstatt

In der Ausgabe der FAZ vom 8. Juli 2010 wurde in einer kurzen Notiz berichtet, dass die Europäische Union ab 2014 den mit 14 Milliarden gefüllten Fördertopf für Landwirtschaft und strukturschwache Regionen mit einem speziellen Programm auch für die Tourismusförderung öffnen wird.

Als ich das las, ergab sich für mich sofort ein Zusammenhang zwischen der im Niedergang befindlichen Olivenlandwirtschaft und den beliebten Reisen zu den Oliven, u. a. nach Apulien. Nachfragen bei unseren Partnern und Freunden ergaben, dass sie von den angekündigten Fördergeldern nichts wussten, sich aber auch nur vorstellen konnten, dass diese Gelder wie immer in „dunklen“ Kanälen verschwinden werden oder Freunde der Regierung damit finanziert werden, deren Projekte dann beendet sind, wenn die Fördergelder auslaufen.

Gegen solche geradezu reflexhaften Einschätzungen wollte ich den Apulien Mut machen, es mit förderfä-

higen Projekten zu versuchen, und bot ihnen die Moderation in einer Zukunftswerkstatt nach der Methode von Robert Jungk an. Mit Mitgliedern der Musik- und Tanzgruppe *Re Pambanella*, *Franco Devanna* (pensionierter *Marchiallo* der *Polizia Municipale*) und *Letizia Cuonzo* aus Bitonto, *Vincenzo* und *Giuseppe Lombardi* aus Andria und *Michele della Croce* (früherer Bürgermeister von Minervino) trafen wir uns für ein langes Wochenende in Bitonto und sammelten Ideen und vorhandene Potenziale. Die für sie ungewohnt strukturierte Arbeitsweise hat ihnen Spaß gemacht, es wurden viele Ideen entwickelt und besprochen, und alle waren darüber erstaunt, wie viel eigentlich in ihrer Region vorhanden ist, das sie gar nicht mehr sehen oder nicht für wertvoll erachten. Feuer haben sie gefangen, und sie wollen jetzt weiter arbeiten mit dem Ziel, Projekte zu konzipieren,



mit denen sie sich als Unabhängige für die Förderprogramme bewerben. Ein nächster Workshop soll sich dem Thema ökonomischer Modelle widmen, die es ermöglichen, durch eine wirtschaftliche Tragfähigkeit die Projekte auch über die Förderphasen hinaus zu führen. Das nachfolgende Ausformulieren von EU-Anträgen wird noch eine Wissenschaft für sich werden, und dafür werden wir Spezialisten hinzu gewinnen müssen.

ARTEFAKT REISEN ZU DEN OLIVEN

Wenn Sie einmal den Olivier oder die Oliviere Ihres Lieblingsolivenöls persönlich kennen lernen möchten, schauen wo und wie das so ist, im Herbst dabei vielleicht selbst einen Tag, von der Ernte bis zur Pressung, daran mitwirken möchten, dann werden Sie mit Einblicken zu den Menschen, der Kulinarik, der Landschaft und der Na-

tur belohnt, die sich nur über Freunde vor Ort erschließen lassen. Hier eine Angebotsübersicht, das jeweilige ausführliche Reiseprogramm finden Sie dazu unter den angegebenen Internetadressen oder Sie rufen uns an, wir senden es Ihnen dann gerne zu.

Reisen nach Italien mit Klaus Haase

Reise zu den Oliven nach Apulien

Freitag 27.10. bis
Dienstag 31.10.2011
Reisekosten ohne
Flug: 860,00 € (EZ-Zuschlag: 60,00 €)

Studienreisen nach Apulien

Mittwoch 25.05. bis
Mittwoch 01.06.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Mittwoch 05.10. bis
Mittwoch 12.10.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Studienreisen nach West-Sizilien:

Samstag 14.05. bis
Samstag 21.05.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern

Samstag 04.06. bis
Samstag 11.06.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Samstag 18.06. bis
Samstag 25.06.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Samstag 24.09. bis
Samstag 01.10.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern

Samstag 15.10. bis
Samstag 22.10.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Wander-Kulturreise nach Kalabrien:

Mittwoch 14.09. bis
Mittwoch 21.09.2011
Reisekosten ohne
Flug: 940,00 € bis 10
Teilnehmer, 840,00 €
bei 10-15 Teilnehmern,
(EZ-Zuschlag € 140,-)

Klaus Haase M.A. Telefon: +49-75 31-7 26 06 98, Mobil: +49-15 20-3 56 36 20
E-Mail: klausjhaase@googlemail.com, www.klaushaase.eu



Reise zu den Oliven nach Katalonien/Spanien

Mit Ralf Wigger und
Veronica Ventura

Freitag 04.11. bis
Mittwoch 09.11.2011
Reisekosten ohne Flug: 775,00 €
(Einzelzimmer 895,00 €)
Ralf Wigger: 0034 650 360 148
(deutsch, englisch und español)
Verónica Ventura:
0034 630 222 961
(deutsch, englisch, catalán und español)
Fax: 0034 977 270 214
E-Mail: info@kalonien.de

Reise zu den Oliven nach Griechenland mit Franz Gentemann

Kreta

Mittwoch 11.05. bis
Mittwoch 18.05.2011
Reisekosten ohne Flug: 680,00 €
(Einzelzimmer 775,00 €)

Montag 17.10. bis
Montag 24.10.2011
Reisekosten ohne Flug: 680,00 €
(Einzelzimmer 775,00 €)

Korinth und Achäa

Dienstag 08.11. bis
Donnerstag 17.11.2011
Reisekosten ohne Flug: 760,00 €
(Einzelzimmer 905,00 €)

Franz Gentemann
Telefon: 08176.998469, E-Mail:
franz.gentemann@t-online.de
www.artefakt.eu



WIR BITTEN UM UNTERSTÜTZUNG

EINE AUSSTELLUNG IN KÖLN

Wenn ein vertrauter Mensch zu früh und unerwartet durch den Tod aus der Lebensmitte gerissen wird, hinterlässt das bei Gefährten und Freunden nicht nur Trauer und Trauernde, sondern auch eine Leere, die sich erst langsam wieder füllt.

Die zweite Hälfte seines Lebens hatte Bernd Kaute mit seiner Familie in der Toskana, in einem kleinen Bergdorf nahe Vinci, verbracht. Dort entstand auch ein großer Teil seiner künstlerischen Arbeiten. Zuvor hatte er in Köln, seiner Heimatstadt, gelebt.

Im vergangenen Jahr haben wir seine Frau, Deita Ritz-Kaute, in Vinci besucht, um ihr bei der foto-technischen Aufnahme des künstlerischen Nachlasses zu helfen. Sie erzählte uns dabei, dass Bernd in seiner Art und seinem Herzen auch in Vinci immer ein „kölscher Jung“ geblieben war. Sein großer Wunsch war es, noch zu Lebzeiten seine Bilder in seiner Heimatstadt auszustellen. Nun ist es Deitas Wunsch, diese Ausstellung zu verwirklichen, und wir möchten ihr gern dabei helfen. Deshalb wenden wir uns mit einer Bitte an Sie.

Einen Ausstellungsraum in Köln suchen wir, der geeignet ist, auch die großformatigen Bilder von Bernd (350 x 350 cm) mit aufzunehmen. Die Räume sollten nicht übermäßig viel Miete kosten, und die Bilder sollten dort für zwei bis drei Monate hängen können. Auch Kontakte zu möglichen Sponsoren oder Kölner Institutionen, die sich ideell oder substanzuell für das Vorhaben interessieren könnten, wären hilfreich.

Mit Ideen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an c.boelicke@artefakt.eu oder 04283.981317

SOMMERCAMP UND ZUKUNFTSWERKSTATT

„KREATIVE ÖKONOMIE“ FÜR JUNGE MENSCHEN

Zwei Unterströmungen von Bedürfnissen möchten wir mit dem Sommercamp aufnehmen. Junge Menschen beginnen, sich wieder vermehrt für Alternativen zur vorherrschenden Wirtschaftsweise und damit zu einer eigenständigen beruflichen Zukunft zu interessieren.

Die bestehenden „Alternativprojekte“ wurden von den Eltern gegründet, die sich nun dem Rentenalter nähern und mit ihrem Engagement eigentlich nicht nur Projekte für ihre Generation schaffen wollten. Neues konnten wir oft nur im Konflikt mit unserer Elterngeneration

erringen, da wird es die junge Generation heute leichter haben. Aber Neues müssen sie sich auch selbst erarbeiten, das ist eine Aufgabe jeder Generation.

arteFakt hat sich immer auch als Bühne verstanden, auf der etwas mit begrenzbarem Risiko gewagt und erprobt werden kann. Damit wollen wir Mut machen und Möglichkeiten eröffnen, an neuen Konzepten zu arbeiten, auch an einem Bild von *arteFakt* der nächsten Generation. Wir verstehen uns als ein „Knoten“ im Netzwerk einer lebendigen Zivilgesellschaft.

Zwölf jungen Menschen im Alter von 18 bis 23 Jahren möchten wir die Gelegenheit zur Teilnahme an dem Sommercamp geben. Interessierte bewerben sich mit kurzem Lebenslauf und der Skizzierung ihrer Idee, Motivation und Erwartung per E-Mail (c.henrich@artefakt.eu) bei uns. Den zwölf Ausgewählten stellen wir den Programmablauf vor und stimmen ihn mit ihnen ab.

Das Sommercamp wird in der ersten Augustwoche in Wilstedt stattfinden und kostenpflichtig sein. *arteFakt* wird, neben anderen, als Sponsor dazu einen Beitrag leisten.

Eine gute Freundin auf Wangerooge, langjährige Olivenöl-Genießerin, ermunterte **Rolf Stumpp** 2009 zu einer Reise zu den Oliven auf Kreta mit Franz Gentemann. Einige Monate nach dieser Reise sandte mir Franz eine faszinierende Bildersammlung von Rolf. Wo andere mit dem Fotoapparat ihre Reiseeindrücke festhalten, beobachtet Rolf nur und speichert Eindrücke in Hirn und Herz ab. Bleibt von den Wahrnehmungen eine emotionale Spannung, eine innere Bewegung erhalten, beginnt er, wenn er wieder zu Hause ist, aus den Impulsen heraus zu malen.

Er hat lange Zeit gebraucht, um wieder zu dieser Tätigkeit zurück zu finden. Wie viele Kinder begann er schon als Sechsjähriger, die ersten Bilder zu malen, mit Buntstiften und mit Tusche. Das ließ ihn über all die Kinder- und Jugendjahre nicht los, letztlich beeinflusste es auch seine Studienwahl: Er wollte Architekt werden. Seine Hoffnung, dass dieser Beruf etwas mit Kunst zu tun hätte, trog dann

Vom „emotionalen Krüppel“ zum informellen Maler



TRIGONE IN DIVAS

aber, und der berufliche Alltag führte ihn sogar vollends von der Malerei weg. Was blieb, war sein Traum, im Garten unter einem Sonnenschirm an einer Staffelei zu stehen und mit Muße zu malen. Den Impuls, diesem Traum dann doch nachzugehen, löste seine Frau aus, die ihn, den meisten Männern gleich, als *emotionalen Krüppel* einschätzte. 2003 begann Rolf wieder mit der Malerei, allen Ernstes, besuchte viele Kurse und lernte neu den Umgang mit Acrylfarben. „Das alles musste ich mir richtig erarbeiten, aber es hat mich ausgefüllt und Spaß gemacht.“ Seine Emotionen möchte er in seinen Bildern zur Geltung bringen, daher verschrieb er sich der gegenstandslosen, nicht-geometrischen Kunst. Die Stilrichtung der „informellen Malerei“ erlaubt es ihm am besten, nur seinen Impulsen zu folgen: Die Hand mit dem Pinsel soll nicht von Absicht und Willen gesteuert sein, sondern der emotionalen Bewegung, das Bild entsteht spontan aus den Regungen des „Unbewussten“.



OLIVENHAIN

Längst ist die Malerei mehr als ein Hobby für ihn geworden. Auf 700 Bildern hat er seit 2003 seine Eindrücke mit „art informel“ sichtbar werden lassen. Mich haben seine Arbeiten von Anfang an beeindruckt.

Auf der Reise zu den Oliven in Korinth im letzten Jahr war Rolf wieder dabei, und ich lernte ihn persönlich kennen. Ich begegnete keinem *emotionalen Krüppel*, sondern fand meine These bestätigt, dass das menschliche und kreative Potenzial der *arteFakt*-Kunden gegenüber ihrer Bedeutung fürs Geschäft das eigentlich Interessantere ist.

Schnell konnte ich Rolf dafür gewinnen, seine Eindrücke von Kreta zu einer hochwertigen Kunstdruck-Mappe zu verarbeiten. Wir bieten sie in kleiner, limitierter und handsignierter Erstaufgabe an. Unter www.artefakt.eu sind alle Bilder der Kunstdruckmappe anzuschauen. 50 Prozent des Preises fließen in die Kosten der Kunstdruckmappe. Die anderen 50 Prozent sind das Künstlerhonorar, wovon Rolf die Hälfte dem *arteFakt* Stifterfonds für die Restaurierung der Ölmühle in Skinokapsala auf Kreta spendet. Wem einzelne der Bilder so gefallen, dass er/sie gern das Original erwerben möchte, setze sich bitte direkt mit Rolf Stumpp in Verbindung.

Bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt kann man Rolf Stumpp am griechischen Reisestammtisch treffen, neben der Kunstdruckmappe wird er in einer kleinen Ausstellung eine Auswahl seiner Bilder zeigen.

Rolf Stumpp, Friedensallee 23, 38104 Braunschweig,
Telefon: 0531.378737

arteFakt unterwegs

Saisonaufakt:

Olivenöl-Abholtage in Wilstedt (nahe Bremen)

Alle Erzeugerpartner stellen ihre Olivenöle vor.
Kultureller Schwerpunkt: Kalabrien/Italien
Schirmherr: Enzo Monaco, Präsident der *Accademia Italiana del Peperoncino* mit Sitz in Diamante
Samstag und Sonntag, den 30. April und 1. Mai
von 10 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 4,00 €, Jugendliche ab 16 Jahre 1,00 €, bis 16 Jahre frei. Kostenfreie Parkplätze und kostenfreie Shuttlebusse zum Veranstaltungsgelände und zurück.

Zubereiten mit nativen Olivenölen

Einführungsvortrag Olivenöl und Kochkurs.
Aktuelles Thema: Risotto
Katholische Familienbildungsstätte Duisburg-Häfen
Freitag, den 13. Mai von 18 bis 21 Uhr

Regionale Küche & Olivenöl

im Bienenmuseum zu Weimar
in Gemeinschaft mit dem Slow Food Convivium
Thüringen und Schülern der Waldorfschule Weimar
Samstag und Sonntag, den 28. und 29. Mai
von 10 bis 17 Uhr. Eintritt frei

Kochkurs mit arteFakt-Olivenölen

Sommerliches Menü mit Wildkräutern, Spargel und Rehbock in Kooperation mit der Kochschule Bremen.
Preis pro Person inkl. Verkostung Menüs und Getränke 85,00 €
Samstag, den 4. Juni ab 15.00 Uhr

Zubereiten, schmecken, riechen und genießen

Ein Kennen-Lerntag der Genusshandwerker, des Käsefeinschmeckers und der arteFakt-Olivenölkampagne mit Kochkursen, Buffet, Seminaren, Vorführungen und abendlichem 5-Gänge-Menü
Im Juni im Rheinland. Ort und Termin bitte dem Internet entnehmen: www.artefakt.eu

Die fränkischen Genusstage

Eine Veranstaltung von Christiane Strub mit *panaché*
Samstag und Sonntag, den 2. und 3. Juli
von 10 bis 17 Uhr, Eintritt: 3 €

Zubereiten, schmecken, riechen und genießen

Gleiches Programm, siehe oben.
In Berlin im neuen *Coledampf's CulturCentrum*
Sonnabend, den 27. August von 10 bis 18.00 Uhr

Herbst-Staudenmarkt

im Berliner Botanischen Garten
Samstag und Sonntag, den 3. und 4. September
von 9 bis 18 Uhr. Es gelten die Eintrittstarife des Botanischen Gartens

Der Norden kocht für Thüringen

arteFakt-Olivenölmenu
in Erfurt im Café Lobenstein
Mittwoch, den 7. September um 19 Uhr

Olive trifft Traube

in Rohrbach auf dem Weingut Ökonomierat Lind
(mit neuem Konzept, Näheres im Internet unter www.artefakt.eu)
Samstag, den 10. September von 11 bis Mitternacht

Illertisser Gartenlust

in der Gärtnerei Gaissmayer
Samstag und Sonntag, den 10. und 11. September
von 9 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 7,00 €

Zubereiten mit nativen Olivenölen

Einführungsvortrag Olivenöl und Kochkurs.
Aktuelles Thema: Risotto
Katholische Familienbildungsstätte
Duisburg-Hamborn
Freitag, den 16. September von 18 bis 21 Uhr

Apfel & Erdapfel in Wilstedt

Zur Wiederentdeckung vergessener Obst- und Gemüsesorten
Sonntag, den 2. Oktober
von 11 bis 17 Uhr. Erwachsene 4,00 €, Jugendliche ab 16 Jahre 1,00 €, bis 16 Jahre frei. Kostenfreie Parkplätze und kostenfreie Shuttlebusse zum Veranstaltungsgelände und zurück.

Vorweihnachtlicher Becking-Kaffeebasar

Manufakturen stellen sich vor
In Hamburg in der Becking Kaffeemanufaktur
Samstag und Sonntag, den 26. und 27. November
Sa. von 12 bis 19 Uhr und So. von 10 bis 17 Uhr.
Eintritt frei

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Haben Sie besondere Wünsche, rufen Sie uns bitte vorher unter 0 42 83. 98 13 17 an oder senden uns eine E-Mail an kontakt@artefakt.eu