



arteFakt

# auskünfte

arteFakt – Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH · Am Bogen 5, 27412 Wilstedt · Telefon 04283.981317 · www.artefakt.eu

Frühjahrs-Auskünfte Nr. 12

Olivenölkampagne 2013

## Moderate Preiserhöhungen

Eigentlich hätten wir bereits im letzten Jahr die Preise für unsere Öle an die gestiegenen externen Kosten anpassen müssen. Wir hatten diese Preiserhöhungen zunächst ausgesetzt, im Zuge weiterer Überlegungen unter dem Motto: *innehalten und über die Zukunft debattieren*.

Um eine Preisanhebung kommen wir jedoch nicht herum. Erste Folgerungen aus der Debatte über die Zukunft von arteFakt lassen sie allerdings recht moderat ausfallen. Dabei gleichen wir die Preise für Kleingebinde, die bisher in der Kalkulation faktisch subventioniert wurden, an die tatsächlichen Kosten an. Das Segment der Kleinpackung hat sich von der ursprünglichen Idee – vor der Entscheidung für eine Großpackung eine Gelegenheit zu geben, die Öle erst einmal kennen zu lernen – weg entwickelt. Die Kleingebinde sind immer mehr zu einer nachgefragten Normgröße unseres Angebots geworden.

Die kleinen Ölkannister steigen im Preis daher jetzt deutlicher an als Großpackungen. Für die 5 Liter-Gebinde verzichten wir weitgehend auf eine Erhöhung. In der Preis-Leistungs-Relation bleibt der Abstand zum vergleichbaren Einzelhandel bestehen, und der Vorteil unseres Konzepts des *Großhandels für Endverbraucher* ist nach wie vor deutlich.

## 5 Liter-Kanister immer nur zum Beginn der Olivenölkampagne

Wer die *5 Liter-Bag in Box* nicht mag, kann den Jahresvorrat seines Lieblings-Ölens als Sonderabfüllung auch in *5 Liter-Kanistern* erhalten; geben Sie das bitte im Feld ‚Bemerkungen‘ an. Für den Sonderaufwand berechnen wir einen Aufschlag von 4,- Euro pro Kanister. Aus logistischen Gründen können wir die Kanister-Abfüllung nur für Bestellungen bieten, die bis zum 15. April 2013 bei uns eingehen.

Impressum:  
arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH  
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt  
Telefon 04283.981317, Fax .981319  
www.artefakt.eu, kontakt@artefakt.eu  
Redaktion: Conrad Bölicke, Wilstedt  
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel  
Gestaltung: Hubertus Neidhofer, Berlin  
Druck: Druckhaus Spandau, Berlin

## Neuanfang in Apulien



Mit *Giuseppe Lombardi* aus Andria und *Giulio Sciascia* von der Cooperative Emanuel De Deo aus Minervino haben zwei Oliviers der jungen Generation in Apulien erstmals in den bestehenden Betrieben die volle Verantwortung für die Erzeugung des Olivenöls übernommen. Vieles machen sie dabei anders als ihre Väter, um das erworbene neue Wissen

aus den arteFakt-Weiterbildungsseminaren umzusetzen. Noch nicht alle tradierten Konventionen und technischen Hürden konnten sie schon beiseite räumen, aber der neue Geschmack und die Steigerung der Qualität sind vielversprechend. So wird in den nächsten Jahren neuer Schwung in die apulische Olivenölerzeugung kommen. (weiter auf Seite 2)

## So wurde die neue Ernte

### Freuen Sie sich auf den Gaumenschmaus

Für Landwirte war allorts das Wetter wieder die größte Herausforderung. In Katalonien wurde im Sommer wegen der anhaltenden Trockenheit zeitweise das Wasser rationiert, nur ein Mal pro Woche konnte Josep M. Mallafré (No.11) für eine Stunde seine Olivenhaine wässern. Die Erntemenge fiel daher sehr viel geringer als erhofft aus, den Aromen hat es jedoch nicht geschadet. Die Freunde dieses sanften, apfelfruchtigen und leicht nussigen Olivenöls werden sich wieder freuen.

Das nördliche Apulien (No.7) hatte Glück, hier konnte sich die Erntemenge fast verdoppeln, während auf dem Patenschaftsolivenhain in Palombaio, nur achtzig Kilometer weiter südlich, die Oliven

fünf Monate ohne Regen blieben und z.T. nicht größer als ein Stecknadelkopf wurden.

Die Oliven auf Sizilien (No.2) und in Kalabrien (No.3) sind lange Trockenheit gewohnt und widerstandsfähiger. Sie entwickelten sich normal und warten in diesem Jahr mit besonders attraktiven, grün-floralen und duftigen Blütenaromen auf.

Nach den schweren Regenfällen und Überschwemmungen in der Toskana im Winter 2011/12 während der Erntezeit, die vielerorts, so auch für die Erzeuger des Olivenöls No.9, zum Ausfall der Ernte geführt hatte, glich der Wettergott diese Ungunst in der diesjährigen Saison wieder aus. Nach Einschätzung von Andreas

und Adriano März erhielten sie das beste je von ihnen erzeugte Olivenöl. Das fanden dann auch die Juroren des offiziellen Olivenölpanels in Florenz. Die drei Balduccio-Olivenöle von Vater und Sohn März belegten unter 59 eingereichten Proben des Montalbano-Anbaugebietes die ersten drei Plätze. Den ersten errang das reinsortige *Moraiolo*, den zweiten das reinsortige *Frantoio* und den dritten das Cuvée aus beiden, unser Olivenöl No.9.

Die Griechen hatten bekanntermaßen nicht nur mit widrigem Wetter zu kämpfen. Die bleierne Schwere, die mit der Finanzkrise über diesem Land liegt, macht es auch unseren Partnern, die in eine neue Ära aufbrechen wollen →



## Die EU-Olivenölverordnung muss weg

Conrad Bölicke skizziert einen Vorschlag zur Neuordnung der Olivenöle und beschreibt, warum man für die Abschaffung der EU-Olivenölverordnung eintreten muss und schon jetzt mit der Umsetzung von Alternativen beginnen sollte. ... Seite 3



## Winzer als Vorbild für Oliviers

Über unseren Weg mit *Dimitrios Sinanos* zu einem Pilotprojekt und einer ultramodernen Kleinmühle ... Seite 7



## arteFakt Kartongalerie

Der apulische Künstler *Francesco Sannicandro* gestaltet in diesem Jahr die Versandkartons für Ihre Olivenöle und besucht die *Olivenöl-Abholtag* in Wilstedt am 27. und 28. April. Was den Künstler auszeichnet, lesen Sie auf ... Seite 11

„So wurde die neue Ernte“  
Fortsetzung von Seite 1

nicht leicht. (Mehr dazu auf Seite 7) In den nördlichen und westlichen Regionen des Peloponnes deutete sich schon früh eine Rekordernte für Oliven an. Die Kooperative Eleonas in Gargaliani (No.27) verzeichnete die größte Erntemenge seit zehn Jahren, und auch Petros Livanis (No.24) und Dimitrios Sinanos (No.23) verdoppelten nahezu ihren Ertrag. Die zeitweilige Trockenheit mit sehr hohen Temperaturen schädete den Olivenfliegen, sie vermehrten sich kaum, und so konnte neben der Menge an Oliven auch eine sehr gute Qualität gewonnen werden, mit intensiven grünen Noten von Wildkräuterwiesen (No.24 und No.27) und den Gräsern von Zierwiesen (No.23). Nach gutem Start ließ das Wetter die Ernte für Petros und Dimitrios dann zur körperlich wohl schwersten in ihrer noch jungen Laufbahn werden. Es gab in den Erntewochen nur wenige zusammenhängende Tage ohne Regen, so dass sich die Ernte länger als erhofft hinzog und die Oliviers kaum aus ihrer nassen Kleidung und den



Gummistiefeln heraus kamen. Schlimmer noch erging es unserem erst vor einem Jahr neu hinzu gekommenen Bio-Olivier, Manolis Psyllakis, in der westlichen Region Kolymvari auf Kreta. Auch hier deutete sich eine Rekordernte an, bis im Oktober ein aus der Sahara kommender Sturm bis zu 20% der fast reifen Oliven von den Bäumen fegte. Zur Erntezeit

kam dann alles Unglück zusammen, der Müller öffnete die Mühle zu spät, der richtige Zeitpunkt für bestes Olivenöl war damit verpasst, dann explodierten noch verspätete Populationen der Olivenfliege, und es regnete nahezu täglich. Die Qualität des Olivenöls wurde so schwach, dass wir darauf verzichten mussten. So wird es in diesem Jahr nur eine kleine

Menge an zertifiziertem Bio-Olivenöl von Kreta (No.29) geben.

Ioannis Fronimakis von der anderen, der östlichen Seite Kretas erging es deutlich besser. Dort ergab sich eine durchschnittliche Erntemenge mit der gewohnt guten Qualität. Die ausgefallene Menge Bio-Olivenöl von Manolis konnte er damit aber nicht ausgleichen. Alle seine Olivenhaine

bis auf einen befanden sich in diesem Winter erst im dritten Jahr der Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau. Dadurch ist eine Bio-Zertifizierung erst für die nächste Ernte möglich. Mit unserer recht strengen und umfassenden Rückstandskontrolle kompensieren wir die noch fehlende Zertifizierung während der Umstellungszeit, so dass wir das Öl, wie in den letzten Jahren, vorbehaltlos empfehlen können.

Fazit: Der Erkenntnisgewinn durch die jährlichen Weiterbildungstreffen mit den Oliviers und Olivieres beginnt sich auszuwirken. Die Qualität verbessert sich weiter und entwickelt sich dabei in neue Richtungen, bei denen sich die individuellen Charaktere der Olivensorten auch in den Olivenölen klarer und profilierter herausbilden. Wir kommen damit dem Ziel, gute native Olivenöle wie Wein zu betrachten, zu schmecken und zu verwenden, wieder einen guten Schritt näher. Freuen Sie sich auf die neue Ernte und entdecken diesen vielfältigen Gaumenschmaus.

Neuanfang in Apulien  
Fortsetzung von Seite 1

Knapp über 50% des echten italienischen Olivenöls wird aus Oliven erzeugt, die in Apulien wachsen. Ähnlich wie für Andalusien in Spanien gilt das apulische Olivenöl daher als Massenware von nicht sehr hoher Güte. Eine Ursache liegt darin, dass die Mühlen die Mengen an Oliven, die während der Hochsaison angeliefert werden, kaum bewältigen können. Die Früchte liegen lange und oft offen vor der Mühle, und auch technisch ist alles auf den Mengendurchsatz hin optimiert. Wenig Spielräume gibt es dadurch für erwünschte Feinheiten individueller Pressungen. Sie werden als Störung der Abläufe wahrgenommen und stehen vielfach auch gegen die Tradition der Herstellung. Neue Ideen haben es dadurch besonders schwer.



Dezember 2012: Eine noch häufig anzutreffende Lagerung der Oliven über mehrere Tage vor der Pressung, hier in Apulien.

Mit dem turnusmäßigen Wechsel des Vorsitzes in der landwirtschaftlichen Cooperative Emanuel De Deo in Minervino bot sich die Chance, neue Wege zu gehen. Mauro Sciarra konnte ich davon



Juli 2012: Fiammetta Nizzi Griffi im Gespräch mit Olivenmüller Riccardo Agresti (links) und Giuseppe Lombardi zu möglichen Abänderungen im Prozessverlauf für unsere Standards in der Produktion.

überzeugen, dass – wie beim Wein – auch beim Olivenöl ein ‚Kellermeister‘ das Sagen haben müsse und dass Giulio das Zeug dafür habe, die Aufgabe zu übernehmen. Mauro willigte ein und gab ihm freie Hand.

Für Giuseppe bot sich in Andria eine ähnliche Chance. Nach dem Abschluss seines Studiums der Lebensmitteltechnik bot ihm Vater Vincenzo an, den Staffelstab für die Olivenhaine der Familie zu übernehmen und die Ölerzeugung zu seiner Sache zu machen. Ohne eigene Mühle stand er

dennoch vor der gleichen Herausforderung wie Giulio in Minervino: Er konnte seine Oliven nur in einer Großmühle pressen lassen.

Im Juli luden wir daher unserer Weiterbildungsreferentin, Fi-

ammetta Nizzi Griffi aus Florenz, nach Apulien ein, um mit ihr die Standards und die Möglichkeiten zu Veränderungen unter diesen Bedingungen zu erkunden. Aus den Weiterbildungserkenntnissen der letzten fünf Jahre hatte ich ein ‚Drehbuch‘ zur Durchführung einer optimalen Olivenernte und Olivenölproduktion geschrieben, das dafür Orientierung geben soll. Schnell wurde im Gespräch mit dem Mühlenbesitzer klar, dass wir nur die Chance bekämen, jeweils eine Musterproduktion in kleinerer Menge herzustellen, wie sie für arteFakt aber ausreichend wäre. So schritten beide – Giulio und Giuseppe in ihren Betrieben – ans Werk.

Giulio ließ alle alten Mattenpressen abbauen und legte die traditionelle Steinmühle still, sie erinnert jetzt nur als Ausstellungsstück an alte Zeiten. Von den acht

Malaxierwannen legte er vier still, damit der Olivenbrei schon nach kurzer Zeit in den Dekanter gelangt, in dem daraus das Olivenöl geschleudert wird. Um kurze Wege für das Olivenöl zu organisieren, holte er alle Edelstahltanks in den Mühlenraum. Er schaffte auch neue Tanks an, die temperiert werden können, um konstant 13°C zu halten. In ihnen kann auch ein Unterdruck erzeugt werden, der den Sauerstoff abzieht.

Giuseppe hatte es schwerer. Zwar zeigte sich der Müller offen für kleinere Neuerungen in den Abläufen und für einige Veränderungen an der Mühle, nicht aber zum Einsatz eigenen Geldes. 1,6 Millionen Liter Olivenöl standen gegen die viertausend Liter für Giuseppe und arteFakt. Vater Vincenzo sprang ein und investierte in Edelstahltanks und einen Inverter zur Regelung der Drehgeschwindigkeit der Hammermühle.

Ende Oktober, als die ersten Oliven zu reifen begannen, kam Fiammetta erneut nach Apulien, um dabei zu helfen, die Einstellung der Mühle auf die Oliven und ihren Reifezustand hin zu optimieren. Der Müller fand zunächst, dass das Quatsch sei, er hatte noch nie etwas an der Anlage eingestellt, nur den Knopf zum Einschalten betätigt. Sieben verschiedene Einstellungen von Mahlgrad, Drehgeschwindigkeit in der Mühle und Malaxierzeit

nahmen wir vor und verkosteten anschließend die Öle. Nur zwei hielten unserem strengen Maßstab stand, bei den anderen waren bereits deutliche Oxidationsschädigungen zu schmecken. Das überzeugte auch den Müller, und er ließ Giuseppe für seine Musterproduktion gewähren.

Es konnten noch nicht alle Potenziale ausgeschöpft werden. Die Mühlen bilden weiterhin die



Juli 2012: Giulio Sciascia, frisch gekürter ‚Kellermeister‘ der Cooperative E. De Deo, zeigt Anna Masciale (Betreuerin des Patenschafts-Olivenhain in Palombaio) seine neu eingerichtete Olivenmühle.

Schwachstellen (mehr dazu auf Seite 6 u. 7). Die neue Qualität der Öle ist aber deutlich erkennbar. Manchen werden jetzt vielleicht die gewohnten reifen und leicht buttrigen, weichen Töne fehlen. Stattdessen kommt die fruchtige Note der Olivensorte Coratina klarer und besser profiliert zum Ausdruck. Die für die Coratina-Olive typischen, rauchig-bitteren und pfeffrigen Noten werden dadurch besser ausbalanciert und als weniger heftig empfunden. Seien Sie neugierig – wir sind gespannt auf Ihr Urteil. (CoB)

# Die EU-Olivenölverordnung muss weg

Die Olivenölverordnung ist seit langem zur Fessel für eine gute Entwicklung auf dem Olivenölmarkt geworden. Sie nützt heute eher den Verfälschern, schützt die Verbraucher nicht, schadet den kleinen und mittelgroßen Oliviers und hindert sie daran, ihre Chancen als Qualitätserzeuger wahrzunehmen. Es ist notwendig, dieser Verordnung

In der Umgangssprache wird sie Olivenölverordnung genannt. Dort, wo sie beschlossen wurde, in Brüssel, trägt sie den Namen *Verordnung (EG) Nr. 865/2004 des Rates vom 29. April 2004 über die gemeinsame Marktorganisation für Olivenöl und Tafeloliven und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 827/68*.

Dass es für Olivenöle quasi ein eigenes Gesetzeswerk gibt, ist eine Ausnahme unter den Regelungen für Speiseöle und -fette. Die ursprüngliche Verordnung war sicher gegen den andauernden Betrug mit diesem Lebensmittel gerichtet – schon damals nahmen unlautere Manipulationen mit Olivenöl einen Spitzenplatz im Ranking der Lebensmittelbetrügereien ein. Obwohl die Verordnung mehrfach verändert wurde, konnten Betrug und Verfälschung nicht verringert werden – auch heute rangiert der Olivenölsektor in der Betrugsskala ganz oben. Die Gewinnspannen aus den Machenschaften werden im europäischen Maßstab höher als beim Drogenhandel oder der illegalen Prostitution eingeschätzt.

Der Anteil der Olivenöle, die falsch deklariert und/oder gepanscht sind und die den Handel als *Native Olivenöle Extra* bestimmen, wird auf bis zu 90% des entsprechenden Angebots veranschlagt. Bei einer solchen Größenordnung muss es sich um offenen Betrug aus der Mitte der Geschäftswelt handeln, den die Beteiligten zumindest billigend in Kauf nehmen. ‚Billig‘ dürfte denn auch hier das Schlüsselwort sein, wie wir es aus anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie kennen.

## Ursachen der Fehlsteuerung

Wie das alles möglich sein kann, wenn es doch ein Gesetz dazu gibt, ist eine schnell aufgeworfene Frage. Fallen hier Verfassung und Verfassungswirklichkeit auseinander, weil es nicht genügend Kontrollen und Ahndungen bei Vergehen gibt?

Das mag eine Rolle spielen, die Fehlsteuerung hat aber wohl tieferliegende Ursachen. Zwei halte ich für entscheidend. Zum einen darf nicht verkannt werden, welche enorme Mittel aus den Betrugsgewinnen zur Verfügung stehen, um Kontrolleure zu bestechen, Gutachten zu kaufen und hochrangige Lobbyarbeit in Brüssel für den Einfluss auf das Gesetzgebungsverfahren zu bezahlen. Gerade die Lobbyarbeit wirkte sich bei den Änderungen der



Arbequina / Katalonien

letzten Jahre in negativem Sinne sehr erfolgreich aus: Die bereits sehr niedrig angesetzten Mindeststandards wurden mit jeder Veränderung weiter abgesenkt, einzig mit dem Ziel, auch noch sehr viele von den minderwertigsten Olivenölqualitäten in die Güteklasse der zum Verzehr zugelassenen nativen Olivenöle zu heben, etwa das für den Verzehr ungeeignete, so genannte Lampantöl. Der Hebel dafür ist aber in die Verordnung



Carolea / Kalabrien

bereits von Beginn an eingebaut worden, indem man ‚Fehlertoleranzen‘ zulässt. Auf unserer Internetseite [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu) sind wir im *Olivenöl-Kompendium* ausführlich darauf eingegangen.

An dieser Stelle kommt der zweite, bisher wenig beachtete Springpunkt ins Spiel. Es ist ein systemischer Fehler im Ansatz der Verordnung, der faktisch eine Dynamik des allseitigen Betrugs – beim kleinen Olivenanbauer oder Olivenmüller wie den industriellen Großverarbeitern und -anbietern – befördert. Es ist die vertikale Klassenbildung von Olivenölen und ihre jeweilige Definition über tolerierte Produktfehler (*siehe den nebenstehenden Kasten*).

Nur für die höchste Güteklasse der *Nativen Olivenöle Extra*, also die Auslese, wird die Anforderung formuliert, es müsse sich um ein fehlerfreies Produkt handeln. Alle anderen Klassen definieren sich über den Grad und Umfang der enthaltenen Fehler.



Koroneiki / Messenien

Wollte man diese Logik auf Weine übertragen, wäre die höchste Güteklasse dann wohl der Eiswein, es folgte mit einigen Fehlern die Trockenbeerenauslese, mit noch mehr Fehlern die Auslese, dann die Spätlese, der Kabinett- oder Classic-Wein und zum Schluss der „Vino della Casa“.

Fraglos gibt es auch schlechte Weine – aus unsachgemäßer Ernte und Verarbeitung, gepanscht, geschönt, mit Zusatzstoffen ver-



Psilolies / Kreta

sehen usw.. Die Produkt- oder Qualitätsklassen der Weine definieren sich jedoch zunächst horizontal und in ihren Klassen eigenständig und in sich geschlossen. Auch ein ehrlicher Landwein darf danach keine Fehler aufweisen. Die Abgrenzung, z.B. zur Auslese, folgt anderen Kriterien wie Alkohol- und Säuregehalt, Restsüße, Struktur und Aromenbouquet etc.. Kein Winzer käme daher auf die Idee, aus all seinen Trauben nur Eiswein machen zu wollen. Man stelle sich nur einen Sommelier vor, der den Gästen bei der Auswahl der passenden Weine die Größenordnung der Fehler vorstellte und nicht davon spräche, dass zum Dessert besser ein Süßwein und zum Salat ein spritziger Sauvignon blanc passen könnte.

Der falsche Ansatz im System der Olivenölverordnung könnte daher rühren, dass die Väter und Mütter bei der Abfassung die Oliven nur als Fettspender und das

Alternativen entgegen zu setzen, deren Realisierung schon heute möglich wäre. Zu dieser Problematik möchte ich mit meinen Vorschlägen eine längst überfällige Debatte zwischen Erzeugern und Verbrauchern anstoßen.

Öl nicht als aromatischen Zellsaft aus über 180 verschiedenen Olivensorten im Blick hatten. Auch heute denken die meisten Ausrichter von Olivenölprämierungen noch so. Kann man sich einen Weinwettbewerb vorstellen, bei dem zur Prämierung ein Riesling von der Mosel mit einem Syrah aus dem Trentino verglichen werden soll? Wohl eher nicht. Aber nach diesem absurden Prinzip verlaufen allerorts die Wettbewerbe zur Prämierung von Olivenölen, die manchmal nur in die Wettbewerbsklassen *mild fruchtig*, *fruchtig* und *intensiv fruchtig* unterschieden werden. Im Vergleich wären das beim Wein vielleicht die Kriterien *lieblich*, *halbtrocken* und *trocken*. Unter anderem wegen dieses grundfalschen Ansatzes beteiligen wir uns an derartigen Wettbewerben nicht. Eine Arbequina-Olive aus Katalonien ist ebenso wenig mit einer Koroneiki-Olive aus Messenien zu vergleichen wie ein Riesling mit einem Syrah (auch unabhängig davon, ob die Weine trocken oder halbtrocken ausgebaut wurden).

## Fatale Auswirkungen

Die Verordnung zwingt also nahezu alle Beteiligten, aus jeder Olive Öl der höchsten Güteklasse zu erzielen. Da das aus vielerlei Gründen natürlich nicht möglich ist, sucht man zwangsläufig die Standards auf das niedrigste Niveau abzusenken – gar nicht immer gleich, nur um zu betrügen. Täuschung oder Betrug liegen deshalb heute darin, alle Produkte als höchste Güteklasse auszuzeichnen, was durch die letzten Änderungen der Verordnung allerdings leicht gemacht oder sogar legalisiert wurde. Wenn nahezu alles jetzt die Güteklasse der ‚nativen Olivenöle‘ erreicht, wird es zum Kavaliärsdelikt, ‚versehentlich‘ das Wort „extra“ hinzuzusetzen. Früher waren viele der so deklarierten Olivenöle Lampantöl und durften nicht in Verkehr gebracht werden. Es dennoch zu tun, war regelrechter Betrug.

Wir können daher nicht mehr von einer schlechten Verfassungswirklichkeit sprechen, die es zu verbessern gälte. Nein, die Verfassung selbst ist schlecht, und der beste Weg wäre es, sie abzuschaffen und sie nicht durch eine neue Verordnung für Olivenöle zu ersetzen. Die objektiven Kräfte- und Interessenverhältnisse sind nicht so, dass dieses Ansinnen heute Chancen hätte. Daher

## Vertikale Klassifizierung von Olivenölen

Am Beispiel von Schädigung bzw. Fehlern durch das Entstehen freier Fettsäuren und von sensorischen Fehlertoleranzen. ‚Nativ‘ steht für eine Olivenölgewinnung ausschließlich durch physikalische Methoden, ohne Zusätze wie Lösemittel und ohne Wärmebehandlung.

### Natives Olivenöl extra

sind native Olivenöle mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 0,8 g je 100 g, ohne sensorische Fehlertoleranz. ▼

### Natives Olivenöl

sind native Olivenöle mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 2 g je 100 g, sensorische Fehler in definierten Grenzen zugelassen. ▼

### Lampantöl

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von mehr als 2 g je 100 g (Darf nicht für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden!). ▼

### Raffiniertes Olivenöl

Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 0,3 g je 100 g. Sensorische Bewertungen entfallen, weil die Raffination das Öl frei von Geschmack und Geruch werden lässt (Darf nicht für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden!). ▼

### Olivenöl

bestehend aus einem Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 1 g je 100 g. Sensorische Bewertungen entfallen, weil die Raffination das Öl frei von Geschmack und Geruch werden lässt. Proportionen des Verschnitts sind nicht festgelegt. Bereits mit der Zugabe von 0,1% nativem Olivenöl zu 99,9% raffiniertem Olivenöl ist der Verordnung genüge getan. ▼

### Rohes Oliventresteröl

Öl aus Oliventrester, das durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde (Darf nicht für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden!). ▼

### Raffiniertes Oliventresteröl

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 0,3 g je 100 g (Darf nicht für Endverbraucher in Verkehr gebracht werden!). ▼

### Oliventresteröl

Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von höchstens 1 g je 100 g. Sensorische Bewertungen entfallen, weil die Raffination das Öl frei von Geschmack und Geruch werden lässt. Proportionen des Verschnitts sind nicht festgelegt. Bereits mit der Zugabe von 0,1% nativem Olivenöl zu 99,9% raffiniertem Olivenöl ist der Verordnung genüge getan.

Quelle: [www.dgfett.de/material/olivenoel.pdf](http://www.dgfett.de/material/olivenoel.pdf), hier hat der von mir sehr geschätzte Dr. Hans-Jochen Fiebig vom Max-Ruber-Institut eine gute und leicht verständliche Darstellung der Olivenölverordnung mit allen Änderungen bis 2012 verfasst.

Fortsetzung von Seite 3

schlage ich einen Weg vor, der die Verordnung in der Praxis des Marktgeschehens bedeutungslos werden lässt, weil Verbraucher und Erzeuger sich auf andere Maßstäbe einigen, sich daran orientieren und danach handeln.

### Olivenöle wie Wein von den Aromen her denken und neu definieren

Wie beim Wein auch Olivenöle horizontal in Klassen zu definieren, wäre ein Ausweg aus der Sackgasse (siehe nebenstehenden Kasten). Mit der Bezeichnung und Klassifizierung von Weinen steht eine Art Blaupause zur Verfügung, die sich bewährt hat und im Markt funktioniert. Es bräuchte für Olivenöl sicher nicht so viele Klassen wie beim Wein, drei bis vier möchte ich vorschlagen: *basic*, *classic*, *selection* und *special*. In jeder Klasse dürften Fehler dann selbstverständlich nicht zugelassen sein.

Unabhängig muss es den Oliviers bei einer solchen Klassifizierung möglich sein, ihre Produkte in der jeweiligen Klasse mit der jeweils eigenen Individualität

... entspräche z.B. einfachem Landwein. Es läge ein sauberes, natives Olivenöl ohne Fehler vor, aber mit einer wenig ausgeprägten Aromadichte, weil die Oliven dann z.B. aus den späten Reifezeiten gepresst werden. Basic-Olivenöle würden sich gut zum Kochen, Braten und Backen eignen – dort also, wo im Einsatz in der Küche die Aromen eine untergeordnete Bedeutung haben.

... entspräche z.B. dem Kabinett- oder Classic-Wein. Gewonnen würde es aus Oliven, aus der frühen bis mittleren Reife und wäre mit seiner Aromenfülle und breiteren Fächerung gut geeignet für Salatvinaigrette, für die Gemüse- und die Schmorküche oder zum Bereiten von Pesti etc., überall dort wo es wegen des Geschmacks zum Einsatz kommt und weniger wegen des Ölcharakters.

... wären dann sehr feine und filigran strukturierte Aromen, die nur durch eine selektive Ernte der Früchte, durch die Auswahl der Böden und sehr begrenzter Zeitfenster der Reife zu erreichen sind, im Wortsinn also: die Auslese. Mit derart feinen Olivenölen würde man keine Vinaigrette rühren, sie werden roh über Pellkartoffeln, Brot, Fisch, Meersfrüchte und in feine Suppen geträufelt.

... bliebe Besonderheiten vorbehalten, so wie man das z.B. für den Eiswein oder die Trockenbeereauslese definieren könnte. Beim Olivenöl ließe sich darunter auch das Primario-Olivenöl fassen, was dem Federweissen beim Wein entspräche. Nicht alles wird 1:1 von der Weinklassifizierung übertragbar sein, daher ist es zum Anfang der Debatte gut, wenn es auch noch ein offenes ‚Kästchen‘ gibt.

des Öls zu beschreiben und zu bewerben. Gerade darin liegt die Marktchance und Existenznische für kleine und mittelgroße Oliviers, wie bei den Winzern. Mit der Entwicklung einer modernen Olivenölmanufaktur können sie eine Individualität und Qualität erzeugen, wie es die Großbetriebe mit ihrer *Melange* nicht erreichen können. Den Oliviers ist mit der Olivenölverordnung eine dem Wein vergleichbare Etikettierung jedoch untersagt. Sie dürfen ihr Olivenöl z.B. nur „Natives Olivenöl Extra aus Griechenland“ nennen, mehr nicht. Gibt es für die Region ein anerkanntes D.O.P.-Gebiet (D.O.C. beim Wein), darf

es noch spezifizierend hinzugefügt werden. Aber es ist bereits nicht mehr erlaubt, die Olivensorte anzuführen. Das liegt natürlich ganz auf der Interesselinie derer, die nur Masse produzieren und den Wettbewerb nur über den Preis führen möchten. Beim Wein dürften alle deutschen Winzer dann z.B. ihre Flaschen mit „Spätlese aus Deutschland“ etikettieren. Für Verbraucher ist es damit in der Tat nicht möglich, andere Unterschiede als nur den Preis zu erkennen.

Wie Winzer nicht alle ihre Trauben und Sorten für die ‚Auslese‘ verwenden können und wollen, so würde eine dem Wein analoge

Fassung von Olivenölklassen auch den Oliviers die Möglichkeit geben, mit großer Aufmerksamkeit die einzelnen Klassen von Ölen zu erzeugen. Ein basic-Olivenöl müsste dann z.B. keines mehr mit groben Fehlern sein, aus schlechter Ernte, Lagerung, Verarbeitung und Konservierung der Früchte – Öl also, das heute nur ‚gerettet‘ wird durch die Fehlertoleranzen für geschädigte Fettsäuren, fehlende Aromen, überreife und ranzige Geschmacksnoten, gemäß der Olivenölverordnung.

Nach der Verordnung wäre eine Auszeichnung etwa als ‚basic-Olivenöl‘ verboten. Es dürfen nur die streng vorgegebenen Begriffe ver-

wendet werden. Nicht jedoch verboten sind als Zusätze frei gewählte Eigennamen. Wir ergänzen unsere Olivenöle daher jetzt um die Bezeichnung ‚arteFakt basic, classic, selection und special‘. Mit unseren Erzeugerpartnern diskutieren wir das seit längerer Zeit, und bei unseren jährlichen Weiterbildungen werden wir weiter die fachlichen Verfeinerungen für die jeweiligen Klassen erarbeiten und zur Diskussion stellen. Ein Anfang ist gemacht, und die Debatte ist eröffnet.

Dipl.-Ing. Conrad Bölicke

## Erste Schritte zum Erkunden eines guten nativen Olivenöls

Mit Fiammetta Nizzi Griffi



**Olivenöltesterin und freiberufliche Beraterin für Landwirtschaft, Wein und Olivenöl. Tätig u.a. für das Fachmagazin Merum und das Consorzio Olio DOP Chianti Classico; seit vier Jahren Referentin der arteFakt-Weiterbildungsveranstaltungen.**

Olivenöl für einen ersten Eindruck richtig zu verkosten, ist gar nicht schwer! Man braucht nur etwas Konzentration und Neugier, wie bei einer Weinverkostung auch. Damit ist man noch kein Olivneöltester, kann sicher auch feine Nuancierungen nicht gleich erkennen, dazu bedarf es langer Übung und vieler Vergleiche. Hier geht es zunächst auch eher darum, für manche sicher noch ungewohnt, Olivenöl wie im Wein auf der Zunge und am Gaumen spielen zu lassen und seine persönlichen Vorlieben des Geschmacks zu erkunden.



### Positive Attribute, die zu entdecken sind

#### Fruchtig

Die Gesamtheit des wahrgenommenen Duftes muss den Eindruck grüner oder mittelreifer Früchte vermitteln, die nach der Ernte sofort und noch frisch verarbeitet wurden.



#### Bitter

Die ungeschädigten Biophenole (Antioxidantien) prägen das Olivenöl dann mit herben und bitteren Geschmacksnoten, die auf der Zunge, am Gaumen, aber auch auf den Lippen an Artischocken, Kastanien, Radicchio, verschiedene Wildkräuter erinnern.



#### Scharf

Die pfeffrige Schärfe von Peperoncino, Rucola, Ingwer rührt vom sekundären Pflanzenstoff Oleocanthal her und erzeugt ein mehr oder weniger dauerhaftes Prickeln im hinteren Bereich der Zunge und der Mundhöhle bis in den Rachen hinein.



Zusammengefasst lässt sich sagen, dass es sehr wichtig ist, bei der Verkostung ausdrucksstarke Aromen und angenehme, elegante und harmonische Geschmackseindrücke im Olivenöl zu finden. Aus der Balance der Aromen mit den herben und scharfen Tönen lassen sich erste Schlüsse über die zu erwartende Langlebigkeit des Olivenöls ziehen.



### Wichtige Fehler, die bei der Verkostung erkennbar sind

#### Ranzig

Im frühen Stadium sind ranzige Noten mit der Nase leider nur schwer erkennbar, mit der Zunge geht das leichter, es lassen sich dann oxidierte tierische Öle oder Fette schmecken.

#### Stichig / Schlammig

Das ist leicht zu riechen und zu schmecken. Die Eindrücke hierfür sind zahlreich und erinnern an

fermentierte und überreife Früchte, vergammelten Käse, gekochtes Gemüse, trockenes Heu, Kaugummi und Kakao.

#### Modrig

Das verbreitet sich schnell in der Nase und ist damit leicht zu riechen. Es ist ein Geruch, der auf Schimmel und Feuchtigkeit zurückzuführen ist. Erkennbar sind dann auch geschmackliche No-

ten von Hefepilzen und feuchtem Buschwerk im Mund.

#### Weinartig

Rührt zumeist von vergorenen Oliven her (falsche Lagerung der Oliven nach der Ernte beim Transport und zu späte Verarbeitung oder langes Verweilen des Olivenöls auf dem Schwebstoff-Satz im Tank). Im Geruch sind die Vergärungs- oder Essnoten gut und schnell wahrnehmbar.

Wenn vorhanden, stehen diese Fehler bei einer Olivenölverkostung meist erkennbar im Vordergrund. Weitere Fehltöne in Geruch und Geschmack sind z.B. metallisch, lakig, erdig, gurkenartig, usw..

Allen Fehlnoten ist gemein, dass sie keinen Eindruck der natürlichen Frische vermitteln.

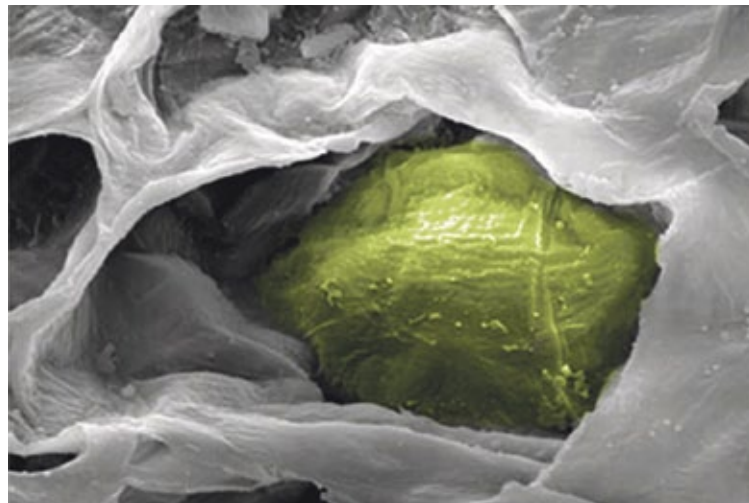
# Wie kommt eigentlich das Olivenöl in die Olive?

**Olivenöl entsteht ‚auf natürliche Weise‘ im Fruchtfleisch der Olive. Nicht allen ist das klar, oft wird als Ort der Ölbildung nur der Kern vermutet. Aber wie genau geschieht das? Dies zu wissen, ist sehr wichtig, weil bio-chemische Erkenntnisse eine entscheidende Grundlage für die Optimierung der Qualität des Olivenöls bilden.**

Das ‚Rohmaterial‘ für die Bildung des Ölanteils im Saft der Olivenfrucht wird weitgehend in den Blättern des Olivenbaums produziert. Dies geschieht durch die Photosynthese: mit Hilfe von Sonnenlicht wird Kohlendioxid aus der Luft mit Wasser zu energiereichen Substanzen verbunden. Zunächst wird Traubenzucker (Glucose) gebildet. Die „Produktionsorte“ dieser Synthese sind die so genannten Chloroplasten, Zellbestandteile grüner Blattgewebe.

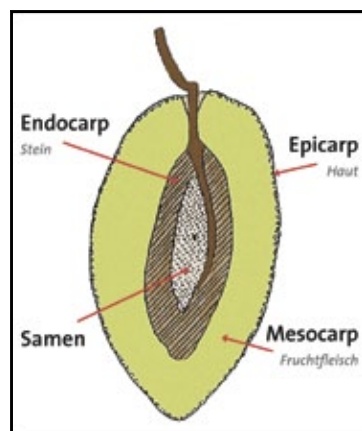
Aber wie funktioniert das im Einzelnen? Die Chloroplasten sind von einer Hülle aus einer doppelten Membran umgeben, und in ihrem Inneren gibt es wiederum kleine, von einer Membran umgebenen Teile, die Thylakoide. Sie können eine Art ‚Stapel‘ bilden. In die Thylakoidmembran ist das Chlorophyll (Blattgrün) eingelagert, das Licht bestimmter Wellenlängen absorbieren kann. Durch diese Absorption wird sozusagen Energie aufgefangen, die für die chemischen Reaktionen bei der Photosynthese gebraucht wird.

Das Geheimnis der Natur liegt darin, dass die notwendigen Reaktionsschritte effektiv nur in geregelter Reihenfolge und in bestimmten Strukturen stattfinden können. So kann z.B. das Sonnenlicht durch die vielfach gefalteten Membranstapel der Thylakoide im Inneren der Chloroplasten besonders gut aufgefangen werden. Die dort gebildete Glucose wird zunächst zu speicherfähiger Stärke umgeformt. Letztere ist mit einem Lichtmikroskop als dickes Korn zu identifizieren. Die Riesenzellen dieses Mehrfachzuckers sind aber kaum beweglich. Deshalb werden sie mit Hilfe von speziellen Enzymen in Einfachzucker ‚zerhackt‘. Diese kleinen Moleküle werden dann über die Leitbahnen der Zweige in alle Teile des Baumes transportiert. Ein Teil davon gelangt über den Fruchstiel bis in das Innere der Olive. Auch die Chloroplasten innerhalb



**Mit einem Rasterelektronenmikroskop aufgenommene Fruchtzelle, an deren Zellwänden sich ein bereits agglomerierter Olivenöltropfen befindet, was auf eine Olive mittlerer Reife hinweist.**

Quelle: Matteucci, M. et al. 2011, Cold affects the transcription of fatty acid desaturases and oil quality in the fruit of *O. europaea* L. genotypes with different cold hardiness, *J. Exp. Bot.* 62



**Auch im Kern befindet sich eine Fettsäure, die aber bei der Zerkleinerung in der Mühle nicht freigesetzt werden soll. Die Kerne werden daher nur gebrochen und nicht fein aufgemahlen. Das Olivenöl, das wir haben wollen, befindet sich in den Zellen des Fruchtfleisches.**

Quelle: modifiziert nach G. Bianchi, *Lipids and phenols in table olives*, *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 2003

der Olivenfrucht betreiben Photosynthese, bis sie im Zuge der Reifung abgebaut oder durch lichtschluckende Pigmente (Farbstoffe wie das weinrote Anthocyan) abgedunkelt werden. Die Reifung wird durch Botenstoffe vom Kern aus gesteuert. Wenn sich die reifende Olive durch eine Trennschicht im Stiel völlig vom ‚Restbaum‘ abgeabelt hat, wird der größte Teil des Zuckers in Fettsäuren und den Alkohol Glycerin (wissenschaftlicher Terminus: Propantriol) umgewandelt. Die letztgenannten Substanzen bilden verschiedene Fette (auch Lipide genannt), aus denen dann insbesondere Olivenöl aufgebaut wird. Die kleinen Moleküle werden zunächst zu winzigen Lipidtröpfchen, die sich in kurzer Zeit zu Tropfen zusammenballen. Diese sind im Licht- und Elektronen-

mikroskop gut sichtbar, fusionieren weiter und füllen zum Ende der Reifung viele der Olivenfruchtzellen fast vollständig aus.

Aber welchen biologischen Sinn hat die Synthese von Öl (und einigen weiteren Substanzen) für den Olivenbaum? Im Vordergrund steht die Erzeugung und Speicherung von Energie (vor allem in Form der besonders energiereichen Fette) in der Olivenfrucht. Diese wird später dem Keimling zur Verfügung gestellt. Nahezu alle biochemischen Prozesse im Verlauf der Reifung dienen diesem übergeordneten Ziel. Weitere sekundäre Inhaltsstoffe dienen dem Schutz vor unerwünschter Schädigung (z.B. durch Insekten und Mikroorganismen) oder vorzeitigem Abbau. Dass die Olive auf dem bzw. im Boden verrottet, ist im ‚natürlichen

Plan‘ vorgesehen. Nicht vorgesehen ist darin jedoch das Eingreifen des Menschen, der vor Eintreten der Voll- oder gar Überreife die Oliven vom Baum pflückt. Was nach dem Pflücken in der Olive geschieht, bestimmt dann weitgehend der Mensch mit seiner Arbeit. Er kann dabei die natürlichen Prozesse der Reifung und des Verfalls stoppen und konservieren oder sie beschleunigen.

Festzuhalten ist, dass sich diese Kenntnisse in vielem aus der Übertragung von anderen Pflanzen und Früchten ergeben, die bisher weit intensiver erforscht wurden. Die Wissensbasis auf einer vergleichbaren und umfassenden Forschung steckt für die Olive und damit für das Olivenöl noch in den Kinderschuhen. Hier wird für die junge Generation der Oliviers noch viel Neues zu entdecken sein, und deshalb werden sie sicher von manch einer überlieferten Tradition noch Abschied nehmen müssen.

Dr. Wolfgang Endler

Orthopädiemechaniker und Biologe, Umweltberater und Projektmanager, Rentner und Oliven(öl)freund, Referent der arteFakt Weiterbildungen.

## Kurvendiskussion

Es gibt Bestrebungen, die Höhe des Polyphenolgehalts als ein Qualitätsmerkmal auszuweisen. Damit ist auch die Hoffnung verbunden, mit dieser Angabe ein Mittel gegen Fälschungen gefunden zu haben. Raffinate enthalten keine phenolischen Verbindungen mehr. Sehr niedrige Polyphenol-Werte könnten daher auf nicht deklarierte Beimischungen von Raffinaten in nativen Olivenölen hinweisen.

Als Qualitätsmerkmal taugt ein hoher Wert jedoch nur, wenn die nebenstehende Kurve natürliche und ungeschädigte Polyphenole der Olive wiedergibt und daher nur sehr niedrige Werte für Tyrosol und Hydroxytyrosol analysiert werden. Denn auch diese schlechten Phenole erscheinen mit in der Höhenangabe. Weiterhin müssen jeweils sorten- und lagentypische Maßstäbe für die Bewertung angelegt und mit aufgeführt werden.

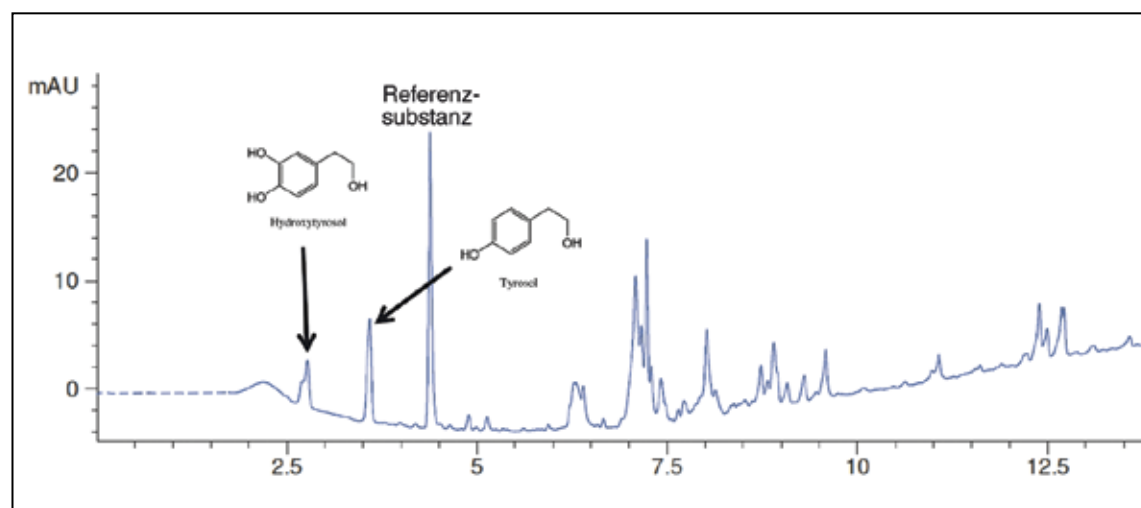
Für die Qualitätsentwicklung lassen auch wir alle unsere Olivenöle u.a. auf den Gehalt und die Verteilung von Polyphenolen hin untersuchen. Die Grafik zeigt grobe Schädigungen, wie wir und unsere Oliviers sie nicht hinnehmen würden.

„Naturidentische“ Polyphenole lassen sich leicht herstellen und aus anderen Pflanzen extrahieren. Professionelle Fälscher könnten ihre Raffinate damit schnell zu Höchstwerten trimmen – womöglich sind solche Manipulationen längst schon im Gange. (CoB)

## Phenolische Substanzen in Olivenöl

Unter phenolischen Substanzen respektive Polyphenolen wird eine sehr heterogene Klasse an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen verstanden, die von Pflanzen zum Schutz vor Fressfeinden ausgebildet werden.

Phenolische Substanzen haben zwei ernährungsphysiologisch interessante Effekte: Zum einen sind sie in der Lage, Oxidationsprozesse zu verlangsamen, indem sie Radikale binden, zum anderen haben sie Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften von Olivenölen. Der Gehalt und die Zusammensetzung der phenolischen Substanzen schwanken in Olivenölen in Abhängigkeit von Olivensorte, Anbaugbiet, Reifestadium, Erntejahr, Qualität der Oliven und deren Lagerbedingungen. Der Gesamtgehalt an phe-



nolischen Verbindungen kann in Olivenölen zwischen 50 und 1000 mg/kg schwanken. In der Abbildung ist ein typisches Profil (ein sogenanntes Chromatogramm) der phenolischen Substanzen in

Olivenöl nativ extra zu sehen. Die beiden polaren Substanzen Tyrosol und Hydroxytyrosol sind Abbauprodukte innerhalb der Gruppe dieser Substanzen. Generell lässt sich sagen, dass größere Sig-

nale im rechten Bereich des Chromatogramms eine geringere oxidative Belastung des Öls zeigen.

Dr. Torben Küchler

Laborleiter Eurofind GfA GmbH – Hamburg

# Der Erntezeitpunkt bestimmt die Qualität und das Profil der Aromen

Beurteilt man die Qualität des Olivenöles in der Flasche, so sucht man, nicht zuletzt aus Ermangelung der Kenntnis, wie das Öl der jeweiligen Sorte schmecken muss, zunächst nach Fehlern. Dann spricht man bei den Defekten üblicherweise von den drei Ursachen Rohmaterial, Prozess und Lagerung.

Es ist wie beim Wein: Der Kellermeister kann maximal diejenige Qualität erhalten, die das Rohmaterial – Traube oder Olive – mitbringt. Prozess und Lagerung können nur die Qualität bewahren, wie sie in der Flüssigkeit enthalten ist. Einzig der Parameter ‚Rohmaterial‘ hat das Potenzial, die Qualität zu verbessern und nicht nur zu erhalten.

Ein wesentlicher Faktor für die Qualität ist dabei der Erntezeitpunkt. Es gibt viele Einflüsse, die diesen bestimmen. So ist es in ein-

gen Ländern üblich, mit Vollerntemaschinen zu ernten, die ähnlich wie Traubenerntemaschinen über die Bäume hinweg fahren, die in Reih und Glied in superintensiven Monokulturen angebaut wurden.

Bei einem solchen Verfahren sollte die Ernte beendet sein, bevor die Regenzeit beginnt, sonst sinken die Maschinen im Boden ein. Infolgedessen wird die Frucht durchaus bewusst früh, ja zu früh geerntet. In vielen älteren Olivenhainen, wo nicht maschinell abgeerntet werden kann, entscheidet oft die Tradition über den Zeitpunkt der Erntezereemonie.

Für einen guten Erntezeitpunkt wird aber auch das Argument angeführt, abzuwarten, denn je länger man warte, umso höher sei der Ölgehalt in den Oliven. Aber bei einer solchen Betrachtung muss man vorsichtig sein. Denn meistens liegt die Ursache für einen relativ höheren Ölgehalt im Wasserverlust der Frucht. Erntet man also leicht angetrocknete Früchte, erntet man weniger Wasser, also auch weniger Kilo Früchte. Es passen einfach mehr Oliven in eine Erntebox. Deswegen kann man meinen, in den Früchten sei mehr Öl enthalten.

Um korrekt zu vergleichen, müsste man aber die Oliven eines Baumes nehmen, und zwar in der Idealreife und im überreifen Zustand, und die Ölmenge bestimmen. Bereits 2001 ergaben Forschungen von Uceda u.a. (in MERCACEI und El Cultivo del Olivo), dass der Ölgehalt jeder einzelnen Frucht nur bis zu einem gewissen Reifegrad an-

steigt, danach bleibt er konstant. Das trifft für jede einzelne Olive zu und somit auch auf die Gesamtmenge der Oliven eines Baumes. Man kann also warten, bis die Wassermenge abnimmt und weiter abnimmt – die Ölmenge in Kilogramm pro Baum bleibt jedoch konstant. Man verliert aber

Ab Stufe 4 ist die Olive dunkel, das Fruchtfleisch jedoch noch weiß, erst bei 7 ist alles schwarz, bis zum Kern.

Bei der mittleren Reife ist der maximale Ölgehalt erreicht. An dieser Stelle hat die Olive, genauer das Öl darin, in etwa ihr geschmackliches Optimum. Dies

chen zu lassen. Im Falle der Olive besteht diese Flüssigkeit aus Wasser und Öl.

Aromakomponenten sind oftmals phenolische Verbindungen, deshalb geht es darum, deren sortenspezifischen Gehalt verlustfrei in das Öl zu bringen. Die Polyphenole wirken aber auch als Schutz vor Oxidation. Wird nun eine Frucht reifer und verliert mit der Mazeration ihre Struktur, wird sie anfälliger für Druck, Schädlingsbefall, Enzymfreisetzung – kurz: es gibt viele Risiken für eine Oxidation. Hier schützen auch die Polyphenole, die sich dann jedoch als Oxidationshemmer verbrauchen.

So ist an einer Abnahme der Gesamtphenole mit erkennbar, wenn die Frucht über ihr Reifeoptimum hinaus geht.

Die Kunst bei der Verarbeitung ist nun, die Fruchtflüssigkeit aus der Olive freizusetzen, ohne dass dabei die phenolischen Verbindungen abgebaut werden. Es kommt also nunmehr darauf an, den optimalen Qualitätszustand des Öles zu erhalten bei der hierfür zulässigen maximalen Ausbeute. Das bedeutet aber nicht, dass die Ausbeute zwangsläufig geringer ist als bei ‚einfach‘ zu verarbeitenden, stark mazerierten Früchten. Nur die Anforderungen an die Technik und das Personal steigen. Und die Anforderungen an das Wissen und an die Bereitschaft, dies auch umzusetzen.

Dr.-Ing. Steffen M. Hruschka  
Process Technology Manager GEAMechanical Equipment/ GEA Westfalia Separator Group GmbH und Referent der arteFakt Weiterbildungen

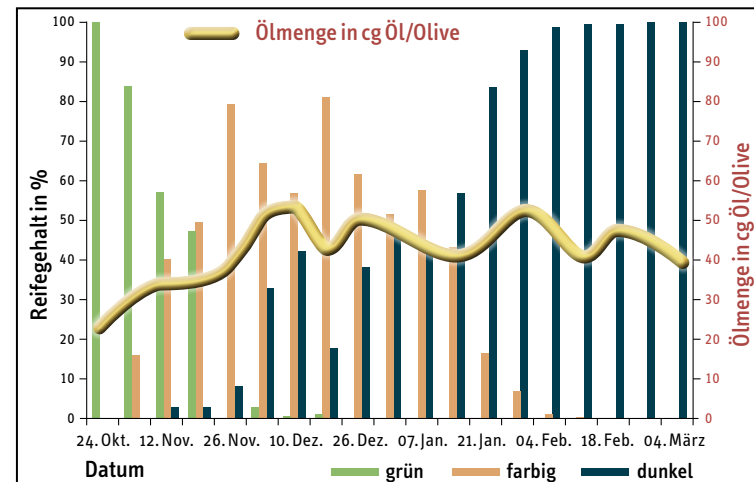


Abb: Ölgehalte am Beispiel der Olive „Picual“ und deren Reifestadium im Verlauf der Saison in Spanien nach Marino Uceda, „in Barranco, D.; Fernandez-Escobar, R.; Rallo, L.: El Cultivo del Olivo; Junta de Andalucía y Ediciones Mundi-Prensa, 2001 y MERCACEI“

die Qualität des gewonnenen Öls. Genau wie eine Kirsche, eine Erdbeere, eine schwarze Johannisbeere mit der Reifung nicht nur Aroma, sondern auch Farbe bekommen, verändern sich auch die Farbe und das Aroma einer Olive. Für die Farbe hat man von 0 bis 7 Reifestufen festgelegt. 0 bedeutet grasgrün und unreif. Die Färbung verändert sich mit zunehmender Reife nach hellgrün-gelblich und dunkel-violett. Wenn ungefähr die Hälfte der Haut die Farbe von hellgrün auf violett wechselt, ist die mittlere Reife von 3-4 erreicht.

hängt mit der Umwandlung von Stärke in Zucker und dann des Zuckers in Fettsäuren zusammen.

Früchte werden mit der Reifung und darüber hinaus auch weicher, man spricht von ‚Mazeration‘. Das Pektingerüst, das dem Gewebe eine Stütze ist, wird abgebaut in seine Bausteine, zunächst in die Galakturonsäureketten und diese Ketten letztlich in einzelne Galakturonsäuren. Im Ergebnis wird die Frucht wie z.B. die Olive so weich, dass schon ein geringer Druck ausreicht, um die im Gewebe enthaltene Flüssigkeit entwei-

## Natives Olivenöl hilft bei Gastritis

Magenschleimhautentzündungen – mit dem medizinischen Fachbegriff ‚Gastritis‘ – treten in unserer so genannten Leistungsgesellschaft immer häufiger auf. Das schmerzhafte Leiden entwickelt sich, unverkennbar eine Zivilisationserkrankung, fast zu einer Volkskrankheit. Wird Gastritis nicht früh genug ernst genommen, kann sie sich zu einer chronischen und damit das Leben begleitenden Entzündung entwickeln.

Dass die Menschen immer öfter unter Magenschleimhautentzündungen leiden, steht in engem Zusammenhang mit einer sich verändernden Arbeitswelt. Mit den stark verdichteten Leistungsanforderungen und Verantwortungslasten, mit Tagesabläufen und Zeittakten, die sich mehr und mehr von den Zielvorgaben der Projektarbeit her bestimmen, ohne Rücksicht auf biologische

Rhythmen und familiäre oder soziale ‚Haltepunkte‘, wird eine physisch verträgliche und planbare Gestaltung des Alltags immer schwieriger. Die Arbeit lässt einen nicht mehr los. Mit den Belastun-

gen durch die Arbeitsformen gehen seelische Anspannungen einher. Zusammen mit positiv wie negativ motiviertem Stress gelten sie als die wesentliche Ursache für die Gastritis. Native Oliven-

öle, die so erzeugt werden, dass ihre ‚Schätze der Natur‘ erhalten bleiben, erweisen sich als probates Mittel, um die Auswirkungen der Gastritis zu dämpfen und die Heilung zu unterstützen.

### Was geschieht bei Gastritis und wie kann Natives Olivenöl helfen?

In die Magenschleimhaut eingebettete Belegzellen produzieren Salzsäure, die bei der Verdauung benötigt wird, um die Proteine in aufgenommener, fester Nahrung zu verflüssigen und Bakterien abzutöten. Anspannung und Stress können eine Überproduktion der Salzsäure anregen, die dann beim Verdauungsvorgang nicht ganz verbraucht wird und die Magenschleimhaut verätzt, so dass die empfindliche Magenwand ungeschützt frei liegt. Der ‚Angriff‘ der Magensäure auf die Schleimhaut macht sich unter anderem als ‚Sodbrennen‘ bemerkbar. Die er-

höhte Produktion der Salzsäure kann Olivenöl nicht verhindern, dafür müssen die Ursachen behoben werden. Olivenöl kann aber die überschüssige Salzsäure neutralisieren und damit die ständige Verätzung der Magenschleimhaut unterbinden.

Das tägliche Gläschen natives Olivenöl (ca. 1 EL) muss daher am Morgen, gleich nach dem Aufstehen, auf nüchternen Magen eingenommen werden. (Rührt man das Olivenöl in einen nicht säuernden Saft, z.B. etwas Möhrensaft, fällt die Kur manchen zu Anfang leichter.) Das Olivenöl legt

sich wie ein Schutzfilm über die Magenschleimhaut und schirmt sie gegen die ätzenden Säuren ab. Die entzündungshemmende Wirkung des Olivenöls (Oleocanthal) lässt zudem die Magenschleimhaut unter dem Olivenölfilm rasch gesunden.

Gelingt es nicht, die Ursache von Magenschleimhautentzündung zu beheben, oder ist das Stadium der chronischen Gastritis bereits erreicht, ist der tägliche Schluck Olivenöl in vielen Fällen nicht nur preiswerter als die schnelle Pille, sondern auch weit- aus gesünder.

ANZEIGEN

**ALFA MIX**  
Der Stromsparer beim Waschen

Einfache Montage!  
Einfache Bedienung!  
Wärme aus nachhaltigen Quellen nutzen!  
Stromkosten senken leicht gemacht!

ALFA MIX macht aus Ihrer Waschmaschine im Handumdrehen ein umweltschonendes, energieeffizientes A+++ Gerät!

Umweltschonende Technik  
OLFS & RINGEN  
www.olfs-ringen.de - info@olfs-ringen.de - Tel: 04289 - 926892

www.christianiabikes.de

Das Original aus Dänemark!

Veloprojekt  
Gneisenaustraße 2a  
10961 Berlin-Kreuzberg  
030 - 69 81 70 24

# Der Weg zur eigenen Olivenmühle

## Für Dimitrios mehr als eine technische und ökonomische Herausforderung

Im letzten Jahr hatten wir aufgerufen, für unsere Initiative „Für Griechenland – Wirtschaftshilfe von unten: eine ultramoderne Kleinmühle für Dimitrios Sinaos“ fünf Euro zu spenden. Bis Redaktionsschluss sind nahezu 6.500,00 Euro eingegangen. Be-

merkenswert ist, dass dabei nur weniger als zwanzig Personen einen höheren Betrag gespendet haben. Das zeigt den Vorteil der Erzeuger-Verbraucher-Konzeption: Viele schaffen mit einem geringen Betrag gemeinsam etwas Größeres, das von Einzelnen al-

lein nicht zu erreichen ist. Für die Unterstützung und für dieses Zeichen der Ermutigung möchte ich mich ganz herzlich bei Ihnen bedanken. Wir kommen damit dem Ziel ein gutes Stück näher, aber der Weg in Griechenland bleibt weiterhin schwierig.

können, all das ist objektiv natürlich ein Erfolg. Aus der subjektiven Sicht mancher Bewohner von Klenia hebt es Dimitrios aber aus ihrem Kreis hinaus. Er macht vieles anders als die Anderen und hat damit Erfolg, das wirkt auch als stille Herausforderung oder als Vorwurf an die, die sich nicht verändern wollen oder können. Es vollzieht sich dadurch ein Beziehungs- und Rollenwandel für Dimitrios, der vorläufig noch nicht deutlich sichtbar ist. Möglicherweise wird es für ihn leichter sein und schneller gehen, die neue Olivenmühle zu beherrschen, als diese veränderte Position in seiner sozialen Umgebung. Es gilt außerdem noch, das Verhältnis von Schenkenden zu Beschenktem in Balance zu halten – dieses Verhältnis kann auch als Hierarchie empfunden werden. Dimitrios ist es immer leicht peinlich, etwas geschenkt zu bekommen – was für mich übrigens ein positiver Zug in seiner Haltung ist –, und er möchte daher gern sofort etwas zurück geben. Den Ausgleich von Geben und Nehmen durch seine Vorreiterrolle zu erbringen, bedeutet für ihn – neben der Pio-



**Die fremden Mühlen sind noch das Hemmnis. Es ist ein ständiges Ringen mit dem Müller zur Umsetzung der eigenen und gewünschten Standards. Oft ist es ein vergebliches Ringen, weil die Großmüller das als Störung ihrer Abläufe empfinden.**

nierfreude und Gestaltungsfreiheit – auch die Bürde einer Verantwortung. Dieses komplexe Zusammenspiel von verschiedenen Herausforderungen, gerade in den sozialen Beziehungen, erzeugt bei Dimitrios zudem innere Spannungen. Bewusst muss uns daher sein, dass wir ihm und seiner Familie mit dem Projekt auch einiges zumuten.

Wenn ich auf meine langjährigen Erfahrungen zurückblicke, resümiere ich, dass die wenigsten Projekte aus Mangel an Geld scheitern. Entscheidende Faktoren sind zumeist schlechte Planungen, überhöhte Erwartungen, innere Querelen und – häufig unterschätzt – das Fehlen einer mentalen Unterstützung aus dem Umfeld, kurz gesagt: zu wenige Mutmacher und zu viele Bedenkenträger um einen Akteur. Für Dimitrios war es ein mutiger Schritt, sich auf das Projekt einzulassen, und das weniger aus ökonomischen als aus den mentalen Gründen. „Conrad, so denkt man hier nicht“, waren oft seine Worte, als ich die Projektidee anfangs mit ihm besprach. Und es schwang dabei in seinen Worten auch mit, dass er dem Projektansatz selbst nicht so recht verstand. Für ihn war es nur schwer zu fassen, dass es in Deutschland Menschen gibt,



**Die Oliven sind gut, Dimitrios hat auf dem Hain und bei der Ernte alles richtig gemacht.**

ßerhalb der eigenen Familie nicht vor. Die Herausforderung besteht für ihn daher nicht nur darin, neue Wege bei der Olivenölerzeugung zu beschreiten, sondern vielmehr ‚anders zu denken‘ – wenn man so will: moderner. Damit macht er sich in seinem Umfeld nicht nur Freunde.

Veränderungen, deren Impulse er bereits in sich trug, in sein Leben, weshalb ich ihn oft als junges Talent bezeichne. Jetzt werden die Impulse, es anders zu machen als üblich, in seinem Handeln sichtbar. Das lässt ihn zwar nicht sofort zum Außenseiter werden, aber dass sich eine gewisse Reserviertheit im Ort gegen ihn, seine Familie und seine Vorhaben aufbaut, das merkt er schon, und es kostet ihn auch einige seelische Kraft, das auszuhalten. Der Zuspriech, den er in Wilstedt bei den Olivenöl-Abholtagen von vielen Besuchern und Besucherinnen erfahren hatte und den er auch in Klenia von den Teilnehmern und Teilnehmerinnen der arteFakt-Reisen zu den Oliven erfuhr, helfen ihm dabei, die emotionale Balance zu halten. Hier wächst uns eine größere Verantwortung für Dimitrios zu, als ich das anfangs eingeschätzt hatte, und ich achte daher sehr darauf, diese Spannung, in der er steht, nicht aus dem Auge zu verlieren.

Deutsche Touristen und Journalisten nach Klenia zu bringen, sein Olivenöl erfolgreich und zu einem wesentlich höheren Preis nach Deutschland verkaufen zu



**Ständig muss kontrolliert werden, ob die Temperatur von 20 bis 22°C eingehalten wird.**

die sich mit einer Spende oder einem Darlehen für ein Vorhaben engagieren wollen, von dem sie augenscheinlich gar nichts haben. In der sozio-kulturellen Entwicklung der neueren griechischen Gesellschaft, in die er hineingewachsen ist, kommt so etwas aus-

Dimitrios ist in seinem kleinen Ort Klenia zur Schule gegangen, seine Eltern und Großeltern wohnten bereits dort, er ist ein freundlicher, hilfsbereiter und offener Mensch und deswegen auch sehr beliebt. Die Zusammenarbeit mit arteFakt bringt

## Gouverneur der Region Peloponnes signalisiert Unterstützung



**Der Gouverneur wirbt auf der Versammlung engagiert und mit eigentlich überzeugenden Argumenten für das Pilotprojekt ...**

Für uns in Deutschland noch wenig sichtbar, entwickeln sich in Griechenland Modernisierungsströmungen unter den jungen Akteuren, die mit dem Altem abschließen wollen. Sie werden dabei hie und da unterstützt und gefördert von zumeist parteiunabhängigen Angehörigen der älteren Generation, mit eher leisen, aber konstruktiven Tönen. Eher ein Zufall brachte uns mit Vertretern der Jüngeren in Kontakt, und wir konnten durch diese Verbindungen dem Gouverneur des Peloponnes, Herr Petros Tatoulis – als unabhängiger Kandidat in sein Amt gewählt – unser Projekt vorstellen und ihn dafür gewinnen, es mit zu seiner Sache zu machen. Mittlerweile hat es dazu mehrere Treffen in Tripolis, dem Sitz der Gouverneursverwaltung, gegeben. Auf einer vom Gouverneur



**... aber die ‚Alten‘ bleiben skeptisch und werden wohl abseits verharren.**

einberufenen Versammlung sollten wir dann auch anderen Bauern und Müllern die Idee von einer Olivenmanufaktur als Zukunftschance für Kleinerzeuger vortragen. Gekommen waren leider nur die ‚Alten‘, sie blieben skeptisch, und ihre Kinder hatten sie gleich zuhause gelassen. Herr Tatoulis ordnete sie dann auch als die Kräfte von Gestern ein und stellte das Vorhaben als Pilotprojekt unter seine Schirmherrschaft. Welche Form der Unterstützung uns dadurch zuwachsen könnte, wird in Kürze besprochen und zu sehen sein. Seinem Status nach lässt sich der Gouverneur mit dem Ministerpräsidenten eines Bundeslandes in der Bundesrepublik vergleichen. Ihn an unserer Seite zu haben, könnte manches Hindernis in Griechenland überwindbar machen.

## Viel unterstützende Post erhielten wir von Ihnen

Stellvertretend in Auszügen ein Brief aus Berlin

Guten Tag, ich habe mich heute erneut mit den Themen Ölmühle etc. in Griechenland beschäftigt. Als langjährige arteFakt-Kundin habe ich bereits vor Jahren eine erste Olivenbaumpatenschaft übernommen. Nun beabsichtige ich, eine weitere Patenschaft für Skinokapsala zu übernehmen. Diese habe ich heute beantragt. Ich möchte damit in schwierigen Zeiten, in denen sich die deutsche Politik und bestimmte Medien gegenüber Griechenland in teilweise sehr bedenklicher Art und Weise verhalten, ein Zeichen setzen.

Gleichzeitig möchte ich mich über den aktuellen Stand zur Ölmühle informieren. In diesem Zusammenhang möchte ich anregen, über zinslose Darlehen nachzudenken. Angesichts der derzeitigen Konditionen auf dem Geldmarkt für kurz- und mittelfristige Anlagen scheint es mir durchaus denkbar, den Geldgebern eine Wahlmöglichkeit zur Verzinsung einzuräumen, wobei sich die Obergrenze einer Verzinsung selbstverständlich am Markt orientieren sollte. Ich bin davon überzeugt, dass es einige Menschen gibt, die für dieses Projekt gerne ein zinsloses Darlehen zur Verfügung stellen. Ich freue mich auf Ihre Rückäußerungen dazu.

Freundliche Grüße, Elke Heinrich

# gedacht ist nicht gesagt – gesagt ist nicht gemacht

## Wettbewerbe in der Phase II der arteFakt-Zukunftswerkstatt

Der Ansatz, die Gestaltung der arteFakt-Unternehmung für die nächste Generation in einem offenen und öffentlichen Diskurs und Prozess zu erarbeiten, hat ein positives Echo gefunden. Unterstützung, viel Zuspruch und Ermunterung haben wir von Ihnen erfahren, den eingeschlagenen Weg der Zukunftswerkstatt fortzusetzen. Hierfür bedanken wir uns – besonders herzlich bei denjenigen, die uns auch mit einem Geldbetrag für die Kreativgruppe der ersten Phase unterstützt haben. Galt die erste Phase wesentlich der Entwicklung von Ideen, so folgt in diesem Jahr die Aufgabe, aus den ersten Entwürfen lebendige Prototypen anzufertigen. Das werden zunächst kreative Aufgaben bleiben, in die noch viele Ideen einfließen können und auch einfließen werden. Für die hier aufgeführten Ideen schreiben wir einen Wettbewerb aus und rufen gerade die Jüngeren zum Mitmachen auf. Beteiligen können sich Schulklassen, Lehrlinge oder Studiengruppen, Einzelpersonen und auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen kreativer Unternehmen oder ihrer Abteilungen als Privatpersonen – nicht wenige von Ihnen stehen ja fest im Berufsleben. Ausgeschlossen sind allerdings kommerzielle PR-Büros und ähnliche Unternehmungen.

Für alle Stufen des Wettbewerbs gilt die gleiche Form: Es muss ein beurteilungsfähiger Entwurf eingereicht werden. Eine Jury prämiert, unterstützt durch eine Publikumsabstimmung im Internet, aus den Einsendungen die jeweils drei besten. Die prämierten Entwürfe gehen in die Phase der Ausarbeitung. Die Urheber werden dabei von uns unterstützt. Es kommt dann in gleicher Weise zu einer zweiten Prämierung durch Jury und Publikum. Der Siegerentwurf erhält die Chance, in eine Markttestphase umgesetzt zu werden. Wie bei jedem Wettbewerb, werden für die prämierten Entwürfe neben der Ehre auch reale Sach- und Geldwerte verliehen und außerdem Trostpreise vergeben. Einzelheiten dazu und Spezifisches zu den Ausschreibungen finden Sie auf unserer Internetseite [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu).

### Wettbewerb 1 Neue Medien

Bei den so genannten Neuen Medien zeigen sich heute Unterschiede zwischen den Generationen wohl am deutlichsten. Diese Unterschiede im Umgang mit den elektronischen Medien reichen sicher tiefer, als dass sie nur als Formfrage behandelt werden können. Unser Internetauf-

tritt wurde jedenfalls in seiner Art von den Jüngeren vernichtend kritisiert. Nach dem Aufrufen der Seite waren die Äußerungen kurz: „weg- oder weiterklicken“. Wir seien altmodisch angezogen, „und die vielen Texte, wer soll das lesen“, waren die Kommentare. Jemand fügte noch mitleidig hinzu: „Dahinter sitzt sicher ein armes Schwein und schreibt auch noch alles selbst.“

Ja, das machen wir und ich. Und viele unserer fachlichen Textpassagen finden sich dann bei Mitbewerbern auf deren Internetseiten wieder, natürlich ohne Vergütung und Quellenangabe.

Mit jetzt zweiundsechzig werde ich mich weiterhin nicht wie ein Zwanzig- oder Dreißigjähriger anziehen wollen, ich stehe zu meinem Alter, es gehört zu mir und prägt auch mein Denken, Empfinden und Handeln. Den jungen Leuten wird das in ihrer Lebensphase nicht anders gehen. Daher wird es wohl wenig Sinn haben, nach einem ‚Kompromiss zwischen jung und alt‘ zu suchen. Eine freundliche und tolerante Kooperation zwischen jeweils eigenständigen Haltungen und Ausdrucksweisen schließt sich jedoch nicht aus. Bei der Ausschreibung geht es also nicht um einen Relaunch des bestehenden Internetauftritts, sondern um die konzeptionelle Freiheit, die von der Produktauswahl über die Wahl der



Dienste bis zur grafischen Gestaltung reicht. Wenn die These stimmt, dass jeder Trend einen Gegentrend gebärt, freuen wir uns besonders über Entwürfe, die diesen Gegentrend aufnehmen.

### Wettbewerb 2 Ein Camp zur Olivenernte

Die Teilnahme an einer der von uns angebotenen Reisen zur Olivenernte wurde von den jungen Leuten als wenig prickelnd empfunden. Sie hätten gern mit anderen ihres Alters eine ganze Woche auf dem Hain campiert, geerntet, gearbeitet und gelebt, durchaus mit gutem Wein und gutem Essen, auch etwas Lagerfeuerromantik und dem einen oder anderen Ausflug in die Region. Sie wollten mehr Austausch mit anderen jungen Menschen und ihrer Kultur durch gemeinsame Arbeit erleben sowie dabei die europäische Idee und die Erzeuger-Verbraucher-Konzeption für sich sinnlich erfahrbarer machen.

Logistisch und bei geeigneten Temperaturen würde sich diese

Idee z. Z. in Katalonien (Olivenöl No.11) und Messenien (Olivenöl No.27) umsetzen lassen.

Unter dem Motto der Phase II „gedacht – gesagt – gemacht“ freuen wir uns besonders über Teilnehmer und Teilnehmerinnen, die Lust auf eine Umsetzung bereits zur kommenden Ernte haben.

### Wettbewerb 3

#### Die Notfallbox

Die angebotene Notfallbox wurde gut nachgefragt. Nicht ersichtlich wurde jedoch, ob sie auch von unter Dreißigjährigen gekauft wur-

de oder nicht doch überwiegend von den Eltern und Großeltern, die sie ihren Kindern und Enkelkindern schenken. Positive Rückäußerungen, die uns erreichten, waren jedenfalls eher der älteren Generation zuzuordnen. Es zeichnet sich ab, dass eine bewusste Ernährung auch für die jüngere Generation an Stellenwert gewinnt. Daher möchten wir auf Grundlage der Idee einen zweiten Anlauf starten, um Zweck, Inhalt und ästhetische Form zu bestimmen. Auch Kreativität im ökonomischen Konzept, wie bei der Preisbildung der Box, wird bei der Prämierung hoch gewichtet.

### Erzeuger-Verbraucher-Beziehung und neue Eigentumsform

Mit der Übergabe an die nächste Generation soll natürlich auch eine adäquate Weiterentwicklung der arteFakt-Ideen und nicht nur deren unveränderte Fortsetzung angeregt und ermöglicht werden. Wenig sinnvoll erscheint dabei, die Fragen der Eigentumsform unbeachtet zu lassen, nur weil das Unternehmen in der ‚ersten Runde‘ die Form einer GmbH mit nur einem Gesellschafter erhalten hat. Vor dem Hintergrund der Erzeuger-Verbraucher-Konzeption machen wir seit Anbeginn vieles gemeinsam, und vieles hätten wir ohne die Gemeinsamkeit nicht zum Erfolg führen können. Als Geschäftsführender Gesellschafter habe ich mich dabei von Anfang an in der Rolle eines sozusagen stellvertretend Handelnden, als ein eher ideell motivierter Einzelunternehmer verstanden. Ganz sicher werden junge, unternehmerische Persönlichkeit

en gefunden werden müssen, die das Begonnene gerne fortsetzen möchten. Der beste gesellschaftsrechtliche und ökonomische Rahmen, in dem das Konzept dann gelebt wird, muss aber noch bestimmt werden. Die Debatte hierüber möchten wir gern fortsetzen (siehe auch S. 9) und verdichten und richten dazu im Internet ein entsprechendes Forum ein. Wir freuen uns über Meinungen, Vorschläge und Erfahrungsberichte in diesem Forum.

#### Konferenz im Herbst

Es wird unter Ihnen auch Experten geben, die aus beruflichen Gründen Ansichten zu diesem Thema haben. Wenn Ihnen die Intention der Debatte gefällt und Sie dazu gern etwas beitragen möchten, würden wir dazu gern im Herbst dieses Jahres mit Ihnen eine Konferenz durchführen.

ANZEIGE

**Coledampf's & Companies**  
Der kulinarische Ort am Moritzplatz, Berlin Kreuzberg  
Restaurant, Café, Kochschule, Event-Location, Weine, Feinkost,  
Kochbücher, Küchenwerkzeuge, Geschirr, Esstische u.v.m.  
Täglich Mittagstisch  
[coledampf.de](http://coledampf.de)  
Telefon 030-22196095 / [info@coledampf.de](mailto:info@coledampf.de)

**coledampf's**  
& COMPANIES



### ... zur Preiserhöhung

**Die notwendige „Preiserhöhung aussetzen, innehalten und über die Zukunft debattieren“ – das hatten wir für die Olivenölkampagne 2012 als Motto ausgegeben. Es erreichten uns dazu sehr viel mehr Briefe als öffentliche Beiträge im Internet. In Auszügen geben wir hier einige der brieflichen Zuschriften wieder.**

☞ ... Ich schätze arteFakt sehr und hoffe, dass das Projekt sich auch in Zukunft entwickelt und weiter lebt. Gut kann ich mir vorstellen, dass es nicht einfach ist, ein Unternehmen, das mit so viel persönlichem Engagement verbunden ist, für neue Herausforderungen, die unweigerlich mit der Weitergabe in jüngere Hände verbunden sind, vorzubereiten. Sicher haben Sie Recht, dass sich die Lösung gesellschaftlicher und ökologischer Probleme nicht ohne Folgen weiter in die Zukunft schieben lassen wird, irgendwann müssen aus den Erkenntnissen, die es ja längst gibt, Konsequenzen gezogen werden. ... Aber wie die arteFakt-Idee in die Zukunft transportiert werden soll, da sehe ich – vor allem bei den Reaktionen der Jüngeren, die Sie schildern – auch keine einfache Lösung. Ich denke, dass die Idee, die Bezüge und Verbundenheit zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu befördern und zu verstärken, sicher auch für die kommenden Generationen großen Wert haben sollte. Nur lässt sich das nicht virtuell per Twitter und Facebook bewerkstelligen. ... Ihre Idee einer Vergesellschaftung und das Aufleben lassen von Genossenschaftsidealen hört sich gut an. Aber ob die Jungen das nicht mal wieder als ganz furchtbar altbacken empfinden ...

☞ ... Wenn Sie von dem „kulturellen Gehalt unseres Tausches“ schreiben, beschreiben Sie mit wesentlich schöner gesetzten Worten, als ich es könnte und eben von „der anderen Seite“ aus .... Am Ende Ihres Schreibens kommen Sie auf die zukünftige (Gesellschafts-) Form von arteFakt zu sprechen. Zunächst einmal beeindruckt mich, dass Sie sich rechtzeitig die

ser Frage stellen und die Diskussion eröffnen. Auch wenn ich mit Mitte vierzig nicht mehr zu der angepeilten Nachfolgegeneration gehöre (und eine Neuorientierung auch nicht meiner Lebensplanung entspräche), so würde ich die Diskussion doch gerne weiter verfolgen und wäre auch – je nach künftiger Ausgestaltung – gegebenenfalls sehr interessiert, mich im Sinne einer Beteiligung einzubringen. Sie haben hier ja selbst schon das Stichwort Genossenschaft eingeworfen. Ein aus meiner Ansicht tolles und auch gerade für ein Unternehmen wie das Ihre hochaktuelles Gesellschaftsmodell. Ich selbst bin Aufsichtsratsmitglied einer kleinen Genossenschaft. Daher bin ich hier sicher im positiven Sinne voreingenommen – möchte Sie aber auch auf die Nachteile hinweisen: oft großer formalistischer Aufwand, Zwangsmemberschaft in einem Prüfungsverband und (je nach Größe jährliche oder zweijährliche) Prüfungen, die sich die Prüfungsverbände sehr fürstlich bezahlen lassen. Gerade diese Prüfungskosten können bei kleinen eG's einen eventuellen Jahresgewinn komplett ‚vernichten‘. ...

☞ ... Sie machen sich Gedanken über die Zukunft und die Unternehmensform. Ich fände eine Genossenschaft in moderner Form ideal. Meine Erfahrungen mit Genossenschaften sind positiv, da ich in einer Genossenschaftswohnung lebe und meinen Strom von der Greenpeace-Stromgenossenschaft beziehe. Ich weiß nur nicht, ob hier Vergleichsmöglichkeiten bestehen. Ich vertraue auf Ihre langjährige Erfahrung und finde es bewundernswert, wie Sie sich der jungen Generation öffnen. ...

### ... zu Mail & Spam

**Freundschaftlich wurden wir aus Ihren Reihen darauf hingewiesen, dass unsere e-Mail-Kommunikation nicht der aktuellen Fassung der Datenschutzbestimmungen entspricht, weil wir von Ihnen dafür oft noch keine ausdrückliche und individuelle Genehmigung eingeholt hatten. Das haben wir nun kürzlich nachgeholt, und es erreichten uns dazu viele Kurzbotschaften, die wir hier in Auszügen wiedergeben.**

☞ ... leider werden sich die wirklichen Versender der Spams nicht an diese Vorschriften halten, so dass es letztlich mal wieder die Falschen trifft. ...

☞ ... ich freue mich, auf weitere interessante Informationen per mail aus Ihrem Hause! ...

☞ ... Gerne bekommen wir weiterhin auch die elektronische Post und wünschen ein erfolgreiches 2013. ...

☞ ... wir als „Papierfreunde“ freuen uns über Ihre nächsten aktuellen Nachrichten auf dem elektrischen Weg! ...

☞ ... ich bin für eMails, um Kosten einzusparen und die Umwelt zu schonen ...

☞ ... Einverstanden, dass ich weiterhin e-mails und Info-Post von Ihnen bekomme. ...

☞ ... Super! Ich bin immer dafür, Bäume stehen zu lassen. Also bitte künftig per Email. ...

☞ ... wir bitten ausdrücklich um weitere kulinarische E-Mails von Ihnen! ...

☞ ... es lebe die Bürokratie, ich maile weiter u. weiter u. weiter ...

☞ ... Papier ist schön, mails sind praktisch, bitte weitermachen ...

### ... zum Papier

☞ ... mit der Kommunikation per Email bin ich einverstanden, wobei auch ich nicht gänzlich auf Kommunikation in Papierform verzichten möchte. ...

☞ ... Ich bin ausdrücklich dafür, Informationen von Ihnen per E-Mail zu erhalten. Über die Auskünfte in Papierform allerdings freue ich mich auch weiterhin ...

☞ ... danke für die Information und die Ankündigung, dass ich auch in Zukunft noch Post zum Anfassen von Ihnen bekommen werde! ...

☞ ... bin froh, wenn Sie auch in Zukunft noch papierene Informationen versenden. Nicht nur, weil ich gerne an Orten lese, die elek-

tronisch nicht besonders gut ausgerüstet sind ...

☞ ... Da ich privat keinen Internetzugang besitze, bitte ich um Ihre Angebote wie bisher per Post. ...

☞ ... aber einmal im Jahr hätte ich gerne weiterhin Papier, um in Ruhe die Produkte zu studieren. ...

☞ ... gerne erhalte ich weiterhin Nachrichten von Ihnen, auch in beiderlei Gestalt. Aber grundsätzlich bin ich mit der elektronischen Form als Hauptweg des Infoaustauschs einverstanden. ...

☞ ... da ich gerne auch mal das Rascheln des Papiers höre oder auch wichtige Infos gerne abhefte, hier meine neue Anschrift ...

☞ ... das Rascheln in den Blättern des Gesetzesdschungels ist auch nicht zu verachten. Bitte weiter so. ...

☞ ... wir freuen uns auf die nächste raschelnde Post. ...

☞ ... ich bekomme Ihre Mails gerne, raschle auch gerne mit Papier in Form eines Gesamtkataloges und freue mich auf jede Info von Ihnen. ...

### Lob

☞ ... an dieser Stelle möchte ich einmal Ihnen und allen Mitarbeitenden danken für Ihren Einsatz. Für mich ist es immer wieder eine Freude, die Klarheit, die Beteiligung von vielen Menschen, die Transparenz und die nicht nachlassende Innovationsfreude und -bereitschaft bei arteFakt wahrzunehmen. Ich wünsche Ihnen weiterhin gutes Gelingen! ...

### Zuschriften, die einen Kommentar herausforderten

☞ ... jedes Jahr blättere ich eure mehrseitige Broschüre durch und lese sie kaum – wir bestellen immer das Gleiche – dann geht sie ins Altpapier. Das finde ich schade – so viel Porto, viel Druck, doch sicher alles für gute 4,- Euro, versenke ich da. Kann ich nicht das ganze Infopaket via Internethinweis erhalten? Ihr könntet das ja allen Kunden mit Mailadresse im Februar anbieten und als Belohnung die gesparten Kosten einem Projekt gutschreiben, oder? ...

*Es ist eine der großen Illusionen, anzunehmen, dass die elektronische Kommunikation nichts kostet, weil es ja nur eines Klicks bedarf, um etwas ins Netz zu stellen. Was mit einem ‚Klick‘ verschickt wird, muss auch zunächst produziert werden. Und dafür arbeiten zumeist Menschen, die früher für Printmedien tätig waren. Es verlagern sich damit nur viele der Kosten, zum einen zu den Nutzern (Hardware, Software, Gebühren), zum anderen in neue geschäftliche Strukturen. Außerdem werden neue Bedürfnisse geweckt, z.B. nach Schnelligkeit und ständiger Verfügbarkeit. Günstiger ist die Netzkommunikation gegenüber früher meist nur, weil sie zu niedrigeren Tarifen in ungesicherten Arbeitsverhältnissen erbracht wird.*

☞ ... Wir sind langjähriger Kunde von ihnen und haben folgende Frage: In einem Buch haben wir gelesen, dass man beim Braten von Fleisch und Fisch warm gepresstes Olivenöl nehmen sollte, da bei kalt gepresstem bei der Erhitzung Schadstoffe entstehen. Können Sie uns bitte aufklären? ...

*Jedes Speiseöl oder -fett sollte nicht über den Rauchpunkt hinaus erhitzt werden, weil es dann zur Verbrennung kommt, bei der sich auch kanzerogene wirkende Stoffe bilden können. Ratsam ist es, noch jeweils ca. 20° C darunter zu bleiben, um auch den Schwelbereich auszulassen. Der Rauchpunkt von Olivenöl liegt bei 230° C. Die Höhe des Rauchpunktes wie auch die Hitzestabilität von Olivenöl ergeben sich aus dem ho-*

*hen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren. Ein gutes ‚natives‘, also bei weniger als 27° C kalt gepresstes Olivenöl, hat diesen hohen Anteil, bei einem ‚warm‘ gepressten gehen die ungesättigten Fettsäuren durch Umwandlung in freie Fettsäuren verloren. Bei einer Raffination werden sie wieder repariert, allerdings um den Preis, anschließend ein ‚totes‘ Lebensmittel zu haben. Trübe Olivenöle sollten gar nicht erhitzt werden, weil die enthaltenen Schwebstoffe bereits bei niedrigen Temperaturen verbrennen.*

☞ ... bitte verzichten Sie darauf, mir weiterhin Ihre Werbepublikationen zu schicken, vor allem deshalb, weil heute die „Herbstauskünfte“ in Plastikfolie (!) eingeschweißt waren. Das ist für mich nicht tragbar. ...

*In Auftrag gegeben hatten wir die Versendung der Herbst-Auskünfte als Streifbandzeitung, um den Ressourcenverbrauch und die Kosten durch einen Briefumschlag zu sparen. Aus meiner Erinnerung an frühere Zeiten hatte ich an eine Papierbanderole gedacht, die um die Zeitung geklebt wurde. So war ich ebenfalls überrascht, als sie mir in Folie verpackt ins Haus flatterte. In Folie verschweißt – das ist heute die moderne Form des Versands einer Streifbandzeitung. Wir haben das Ziel, mit den ‚Auskünften‘ als Zeitung ganz ohne Versandverpackung auszukommen. Um das gemäß den Konditionen beim Postzeitungsdienst zu können, müssten es aber mindestens sechs Ausgaben pro Jahr werden. In Kooperation mit anderen kleinen Versendern werden wir versuchen, dieses Ziel zu erreichen. Für uns soll es aber bei zwei Ausgaben bleiben.*

*Es bleibt anzumerken, dass die Stoff- und Energiebilanz der PE-Folie gegenüber dem Papierumschlag deutlich günstiger ausfällt. Und wenn die PE-Folie nicht irgendwo weggeworfen, sondern dem Recycling zugeführt wird, dann ist auch ihre Umwelt- oder Ökobilanz besser.*

Conrad Bölicke

ANZEIGE

### KÜCHENFAB



Außerdem in unserem **Online-Shop:**

- 1080 Rezepte (deutsch)
- Weindegantorkaraffe "Wine Breather"
- Türtafel Türfreund

KÜCHENFAB GmbH | Salamanderplatz 2-6  
70806 Kornwestheim | 07154 80 50 282  
[www.kuechenfab.de](http://www.kuechenfab.de)

## Familiennachrichten



**Dr. Achim Bockhorn** war einer der Menschen, die man zum Weggefährten und Freund haben möchte. Mit 56 Jahren war seine Zeit eigentlich noch nicht gekommen, viel hatte er noch vor, und auch mit uns zusammen, doch in den letzten Tagen des vorigen Jahres gab er sein langes Ringen mit dem Krebs auf und verstarb. Mit ihm haben wir einen langjährigen Vertrauten und Mitstreiter für eine bessere Welt verloren, der uns auch mit seinen Kenntnissen als Chemiker und dem von ihm mitbegründeten Labor SOFIA in Berlin seit der arteFakt-Gründung zur Seite stand.



**Lino Lorenzi** verstarb nach einem spannenden unternehmerischen Leben, das ihn in Folge der Globalisierung mehrmals zur völligen Umorientierung herausforderte. Mit der Gründung der *Fattoria Degli Orsi* entwickelte er dann eine Leidenschaft, die ihn nicht mehr los ließ. Nach einem frühen Schlaganfall stand ihm seine Frau *Isa* schon lange tatkräftig zur Seite und auch die Kinder *Michela*, *Antonio* und *Chiara* wuchsen früh in den Familienbetrieb hinein und setzen die noch junge Tradition der *Fattoria* fort.



**Letizia Cuonzo**, *Michele* und *Marzia* gratulieren wir zu ihrem zweiten Töchterchen *Lavinia*. Natürlich freut sich auch *Franco Cuonzo* wieder ‚Nonno‘ geworden zu sein, auch wenn es, in der Tradition des Hauses, wieder ein Mädchen geworden ist.

## Ein-Euro-Museumstaler

Jedes Jahr bitten wir Sie bei Ihrer Bestellung darum, ab und zu für die Museumsprojekte in Apulien und auf Kreta einen Euro zu erbüßigen. Diesen ‚Museumstaler‘ verwenden wir, um das Landschaftsmuseum in Palombaio (Apulien) und das Olivenmühlenmuseum in Skinokapsala (Kreta) Schritt für Schritt aufzubauen. In der Olivenölkampagne 2012 sind 1.502 Taler

zusammen gekommen, wofür wir uns recht herzlich bedanken.

Auf der Dringlichkeitsliste stand lange schon die Restaurierung der Eingangstür des Trullo und ihrer Einfassung im Hain von Palombaio. Früh schon hatte uns ein Architekt darauf hingewiesen, dass die Tür vermutlich mehrere hundert Jahre alt sei, was man u.a. an dem Schloss und den geschmie-

deten Nägeln erkenne. Von zwei erfahrenen Möbelrestaurateuren aus Bitonto wurde fast die gesamte Substanz der Tür gerettet und Fehlendes mit alten Hölzern nach alter Handwerkskunst repariert. Rechtzeitig zur Ankunft der ersten Reisegruppe zur Olivenernte Anfang November war sie wieder eingebaut und konnte bewundert werden.



## Bio-Zertifizierung der Patenschafts-Olivenhaine

Die Patenschafts-Olivenhaine Skinokapsala No.I und No.II auf Kreta waren mit der Ernte 2012/13 im dritten Jahr der Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau gelangt. Wir werden nun für die nächste Ernte das Bio-Zertifikat beantragen können.

Den Patenschafts-Olivenhain Palombaio No.I in Apulien stellen wir ebenfalls seit drei Jahren um, mussten nun aber feststellen,

das es wenig Sinn machen wird, ein Bio-Zertifikat zu beantragen. Alle Flächen um den Hain herum werden konventionell bewirtschaftet, und so wird an allen vier Seiten ein Flächenstreifen von vierzehn Metern Breite als nicht zertifizierbare Übergangszone abgezogen. Für die kleine Fläche, die noch verbleibt, sind die Kosten des Zertifikats dann aber nicht mehr zu erwirtschaften.

Auf dem Patenschafts-Olivenhain Palombaio No.I sind nur noch sechs Olivenbäume ohne Paten, wir sehen uns daher bereits nach einem Hain No.II um. Auf Kreta, wo es bereits zwei Haine gibt, ist die Anzahl ‚Waisen‘ für eine Patenschaft noch recht groß. Wer Interesse an einer Patenschaft hat, findet nähere Informationen im Internet unter [www.artefakt-stifterfonds.de](http://www.artefakt-stifterfonds.de)



## So sah sie aus

Von *Manolis Psyllakis* erhielten wir kürzlich dieses Bild einer alten Olivenmühle von Kreta. Es bildet sehr genau den Typus von Mühle ab, wie wir sie in *Skinokapsala* erworben hatten – als Ruine, um sie zu restaurieren und zu einem Museum zu entwickeln, in Verbindung mit den dortigen Patenschafts-Olivenhainen. Es wird noch ein gutes Stück Arbeit werden, aber nun wissen wir, zu welchen Bestandteilen der Mühle viele der zerfallenen Teile einmal gehört haben. So wird uns das Vorhaben erleichtert.

ANZEIGE

## Trockenschäden des letzten Sommers wieder behoben



Im Hain von Palombaio hatten unsere neu angepflanzten Uva di Troia-Reben, die Mispeln und die Mimose leider im vergangenen Jahr trotz aller Fürsorge die ungewöhnlich lange Trockenzeit von fünf Monaten ohne Regen nicht überstanden. Zusammen mit Teilnehmern der Reisen zur Olivenernte und mit Anna und Cosimo haben wir sie durch neue Pflanzen

ersetzt. Der Erlös aus dem Verkauf des nativen Museums-Olivenöls und des Weins in 2012 ermöglichten es jetzt, die alte Wasserzisterne im Hain zu reparieren. Damit werden zukünftig die Trockenzeiten besser zu überstehen sein, bis die Wurzeln der jungen Pflanzen tief genug reichen.

**mg:**  
Museum der Gartenkultur

**VOM SAMENKORN ZUM SETZLING**

Die Ausstellung beschreibt mit über 500 Exponaten eine spannende, erfindungsreiche Geschichte der kulturellen Entwicklung der Gartengeräte.

Ausstellung vom 16. März bis 8. September 2013

Öffnungszeiten Montag bis Samstag, 10 bis 18 Uhr

Museum der Gartenkultur  
Jungviehweide 1, 89257 Illertissen  
[www.Museum-der-Gartenkultur.de](http://www.Museum-der-Gartenkultur.de)

**Immer einen Besuch wert**  
Feste, Kurse, Führungen und vieles mehr. Umfangreicher Veranstaltungskalender im Internet.

Staudengärtnerei Gaissmayer  
Jungviehweide 3, 89257 Illertissen, 07303.7258  
[www.staudengaissmayer.de](http://www.staudengaissmayer.de)

# arteFakt Kartongalerie



Jedes Jahr stellen wir unsere Versandkartons einem Künstler bzw. einer Künstlerin als Leinwand zur Verfügung, damit sie sich Ihnen darauf vorstellen können. Wir betrachten das als unseren Beitrag zur Kunstförderung. Aber wir wollen auch dem viel verwendeten, aber wenig beachteten Medium des Pappkartons damit eine ästhetische Aufmerksamkeit schenken. Der Versandkarton geht auf seinem Lebensweg

von der Herstellung bis zu Ihnen und dann zur Entsorgung durch viele Hände und kann damit Botschaften transportieren oder auch nur die Welt ein wenig schöner machen. In diesem Jahr haben wir einem italienischen Künstler die Gelegenheit gegeben, mit dem uns unser langjähriger Freund *Franco de Vanna* in Bitonto bekannt gemacht hatte.



der Internationale Kunst-Biennale ‚F. Speranza‘. Er organisierte die internationale Skulpturen-Ausstellung ‚La Pietra e i Luoghi‘ und produzierte mit der Mailänder Gruppe *Studio Azzurro* einen Katalog von Luigi Ghirri.

Francesco Sannicandro, scharfer Beobachter der gesellschaftlichen Verhältnisse, arbeitet mit ganz verschiedenen künstlerischen Ausdrucksmitteln – von der Malerei und der Skulptur über die Objekt-Kunst bis zur Performance. Aufmerksam registriert er, wie viele Dinge bei der ‚Modernisierung‘ und beim schnellen Konsum achtlos weggeworfen oder herrenlos zurückgelassen werden. Francesco sammelt immer wieder solche Relikte. Zunächst scheint er die Dinge nur vor dem Vergessen und Verschwinden zu bewahren. Die ökologische und soziale Dimension seines Wirkens scheint aber an diesen Gegenständen schon auf, wenn man nur sein Atelier durchstreift.

Die geborgenen Objekte finden sich dann, wenn Francesco immer

wieder nach neuen Formen des künstlerischen Ausdrucks sucht, in unerwarteten Zusammenhängen wieder. Oft entsteht, mit der Verarbeitung verschiedenster Elemente, ein symbolischer Realismus, in dem eine scharfe und manchmal anklagende Analyse

der über Grenzen hinweg bearbeitet werden.

Francesco begleitet seit seiner Kindheit ein Handicap beim Laufen, so dass er oft auf Stock, Rollstuhl und Hilfe angewiesen ist. Er verkörpert mit seiner Vita die beachtlichen italienischen



von gesellschaftlichen Vorgängen und Erscheinungen zu Tage tritt, in nicht selten verstörenden und provozierenden Arrangements.

Für alle Sinne möchte Francesco Sannicandro seine Kunst erfahrbar machen, und sie soll dabei mitten in das Leben der Betrachtenden hinein wirken können. Es drängt ihn daher auch immer wieder zu Aktionen und zur Performance und zum Austausch mit dem Publikum. Zur Zeit widmet er sich vor allem Installationen und der Verwirklichung noch komplexerer Werke, in denen sich Malerei, Bildhauerei, Tanz und Musik miteinander verbinden und die von Künstlern und Künstlerinnen mehrerer Län-

Errungenschaften des normalen Zugangs und der Integration auf für so genannte Behinderte. Sie haben ihm alle schulischen und künstlerischen Entwicklungen ermöglicht – bei uns hat unter dem Begriff der ‚Inklusion‘ gerade erst die Debatte darüber begonnen.

Die künstlerische Kreativität, das soziale Engagement und die Lebensfreude, mit der Francesco sich auf ruhige und freundliche Art über alle Hindernisse hinweg bewegt, haben uns beeindruckt, schon nach wenigen Begegnungen sind wir miteinander vertraut und Freunde geworden. Bei den Olivenöl-Aboltagen in Wilstedt wird er zu Gast sein und auch einige Exponate ausstellen.



## Familiennachrichten



Bei unserem letzten Besuch war **Giulio Sciascia**, der neue ‚Kellermeister‘ der Coop. De Deo, schon etwas zappelig, weil die Geburt des zweiten Kindes kurz bevorstand. Nun ist er da, der kleine *Raffaele*, und wir gratulieren Giulio, seiner Frau *Marzia* und Tochter *Rosanna*.



Wir freuen uns, dass **Dimitrios Siananos** und **Maria Skourti** auch in unsicherer und schwieriger griechischer Zeit den Mut für eine gemeinsame Zukunft gefunden haben. Am 28. Juli werden sie in Klenia heiraten. Wir möchten ihnen zur Hochzeit eine Kiste mit vielen Mutmachern und Glückwünschen mitnehmen und freuen uns, wenn Sie uns dafür eine Glückwunschkarte mit einigen persönlichen Zeilen zusenden.

Im Herbst letzten Jahres feierte **Franco Cuonzo** seinen siebzigsten Geburtstag, jetzt im Frühjahr schafft das auch **Franco Devanna**, unser Freund, ehemaliger Polizist und ‚Türöffner‘ in Bitonto. **Anna Masciale** und **Steffen Hruschka** zählen noch zu den Jungen, sie erreichen in diesem Jahr ihren runden Fünfzigsten. Es ist schön, dass wir Euch alle unter uns haben.



**Diana Rohrbach** beglückwünschen wir zum erfolgreichen Abschluss der Ausbildung zur Weinakademikerin – *Diploma in Wine and Spirits Holder*, *Weinexpertin auf internationalem Parkett*, den sie an dem renommierten britischen Institut WSET erlangte. Ihre Diplomarbeit ‚Sortimentsprofilierung im Weinhandel‘ wurde als beste Diplomarbeit zum Thema Marketing ausgezeichnet, das Comité interprofessionnel du Vin de Champagne verlieh ihr für exzellente Prüfungsergebnisse im Bereich Schaumwein den Champagne-Preis *Deutschland 2012* und auch der VDP – Verband Deutscher Prädikatsweingüter – ehrte Sie für ihre guten Leistungen.

## Ein Besuch in Gargaliani

Mein Sohn ist im September in die Schule gekommen und freut sich schon auf seine ersten Herbstferien Ende Oktober, in denen wir auf den Peloponnes fliegen möchten. Dort gibt es nicht nur sehenswerte antike Stätten, sondern auch mehr Olivenbäume als Bewohner. Messenien mit seiner Hauptstadt Kalamata sieht von oben wie ein grün-silbernes Meer aus – lauter Olivenbäume. Kalamata-Oliven gibt es bei uns inzwischen auf jedem Wochenmarkt – aber wo entsteht eigentlich das Olivenöl, das aus Messenien kommt?

Ich frage einmal bei arteFakt nach, ob ich mit meiner Familie eine Olivenplantage besuchen kann. Conrad Bölicke meldet sich aus Korinth und vermittelt mir den Kontakt zu der Kooperative ELEONAS in Gargaliani. Das passt gut, denn wir wohnen nicht so sehr weit entfernt in Kiparissia und planen ohnedies einen Ausflug nach Pylos.

So treffen wir Maria und ihren Mann Nikos, der die Kooperative leitet und dauernd am Telefon ist, denn die frühen Oliven werden gerade geerntet. Bei einem Verwandten von Nikos, der in seinem



Garten etwa fünfzig Bäume hat, schauen wir uns die Ernte an und dürfen auch ein bisschen helfen. Hier werden die Oliven nicht mit der Hand gepflückt, sondern die besonders reich tragenden Zweige abgesägt – weil Olivenbäume

immer nur am zweijährigen Holz Früchte haben, müssen sie ohnehin jedes Jahr beschnitten werden. Die geernteten Oliven werden mit einer kleinen Maschine von den Zweigen gezupft und in große Säcke verladen, deren je-

der etwa 40 kg Oliven aufnimmt.

Um Oxidation (und damit einen Geschmacksverlust) zu vermeiden, werden die Säcke direkt zu der Ölmühle gefahren, die um diese Zeit Hochbetrieb hat. Dort werden die Oliven gereinigt, ge-

schreddert, malaxiert und dekantiert. Am Ende fließt hellgrünes Olivenöl heraus, von dem meine Kinder sehr angetan sind. Was von den Oliven übrig bleibt, erinnert an Kaffeesatz.

Das meiste Olivenöl aus Messenien wird nach Italien verkauft und kommt unter italienischen Marken dort in die Geschäfte. Die italienischen Abnehmer bezahlen etwa zwei Euro pro Liter, und ein ausgewachsener Olivenbaum gibt im Jahr zehn Liter Öl. Ich frage Maria, wie sich die Wirtschaftskrise hier auswirkt. Sie lacht. „Bei den Preisen haben wir schon immer eine Krise gehabt. Und wenn wir die Dinge nicht ändern, wird es auch immer so bleiben.“

Als wir abends zurück fahren, kommen uns ständig Traktoren entgegen, deren Anhänger hoch mit Olivensäcken beladen sind. Wir zählen fünf Ölmühlen auf dem Weg, die noch bis nach Mitternacht zu tun haben.

Und wir wissen jetzt, was es mit dem Olivenöl aus Gargaliani auf sich hat.

Christopher Heath

## Pesto von getrockneten Tomaten

... ein Gaumenschmaus für Antipasto, Primo und Secondo

**Zutaten:** 150 ml Olivenöl – Olivenöl No.10 (Toskana) oder Olivenöl No.11 (Katalonien), Olivenöl No.23 (Korinth) oder Olivenöl No.27 (Messenien), sehr schön auch mit nativem Peperoncino-Öl;

100 Gramm getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt); eine Walnuss; 30 Gramm Pinienkerne (ersatzweise auch Mandeln); 40 Gramm Pecorino- oder Parmesankäse; etwas Salz.

**Zubereitung:** Getrocknete Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und ca. 20 Minuten quellen lassen, das Wasser abgießen, die Tomaten ausdrücken und in kleine Würfelschneiden, ebenfalls den Käse. Pinienkerne und Mandeln fettfrei goldbraun rösten und zusammen den Käsewürfeln und der Walnuss in einen Messermixer grob zerhacken. Erst dann die zerkleinerten Tomaten dazu geben und alles zu einer pastösen Masse zerkleinern. **Den Mixer nur im Intervall einschalten.** Der Dauerlauf würde die Masse erwärmen und im Zusammenspiel von Metall und Zellsäften unerwünschte Oxidationen hervorrufen, die die Aromen beeinträchtigen und falsche Bitternoten erzeugen. Daher darf auch das

Olivenöl nie mit in den Messermixer gegeben werden. Die gewonnene, trockene bis feuchte Paste aus dem Mixer in eine Schüssel geben und das Olivenöl langsam hineintrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Erst jetzt abschmecken und nach eigenem Gusto etwas salzen – der Käse bringt meistens genug Salz mit.

**Verwendung:** Dieses Basis-Tomatenpesto wird mit seinem geschmacklichen Grundton in erster Linie durch die verwendeten Olivenöle bestimmt und lässt sich dann in eine Vielzahl von Varianten verfeinern, weshalb zu Beginn auch auf Knoblauch verzichtet wird. An frischen Kräutern eignen sich z.B. Salbei, Rauke, Basilikum, Thymian, Rosmarin und Minze. Kräftiger und würziger wird es mit Knoblauch, schwarzer Olive, Kapern, Sardelle und Peperoncini.

Das Pesto eignet sich auf Brot, als Dipp zum Grillen oder Braten von Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten, und mit etwas Nudelwasser verlängert wird es schnell zu einem Sugo für die Pasta. Mit etwas Olivenöl bedeckt, hält es sich im Kühlschrank ohne Geschmackseinbußen für lange Zeit.

ANZEIGE



Gericht: Michael Hoffmann,  
Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

### Slow Food Mitglieder sind Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft.

Sie treten ein für eine nachhaltige Landwirtschaft, die Respekt vor der Natur zeigt und tragen zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

Werden Sie Mitglied – so helfen sie gleichzeitig, die Existenz gewissenhafter Landwirte und Lebensmittelhandwerker zu sichern. Mit Ihrem Mitgliedsbeitrag fördern Sie die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und helfen mit, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, Pflanzensorten und traditionelle Lebensmittel zu schützen.

Und mit Ihrem bewussten Genuss erhalten Sie die Kultur des Essens und Trinkens.

Möchten Sie Mitglied werden? Einfach einen Mitgliedsantrag herunterladen: [www.slowfood.de/mitgliedwerden/](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden/)  
Oder anfordern: Slow Food Deutschland e.V., Luisenstraße 45, 10117 Berlin



Slow Food®  
Deutschland e.V.