

OlioSoli

Achtzehn Jahre ist es her, dass wir uns aufmachten, um mit arteFakt neue Wege zu gehen. 1999 beschrieben wir das so: „Wir sehen uns weniger als Händler denn als Vermittler zwischen Produzenten und Verbrauchern, als Pioniere, die ... nach neuen ökonomischen Ansätzen suchen... Mit arteFakt greifen wir den alten Gedanken von John Ruskin wieder auf, der besagt, das Ende der ökonomischen Kette sei nicht der Konsum, sondern das Leben selbst...“

Es begann mit nur einer Sorte Olivenöl im 1-Liter-Kanister – und damit wollten wir die Welt ein bisschen besser machen. Wir bezogen uns dabei auf Joseph Beuys mit „Kunst = Kapital“ und „die Zukunft gehört dem Wärmetausch“; auf John Maynard Keynes, der erklärte, dass Ökonomie dienen solle, vorrangig dem Frieden, der Gerechtigkeit und dem Wohlstand aller. Wir suchten neue Koordinaten heutiger Zivilgesellschaft, um auf moderne Weise Citoyens zu werden: die Geschicke selbst in die Hand nehmen, nicht Untertan sein. Wir griffen damit den Satz Carl Friedrich von Weizsäcker auf: „Frei denken kann nur, wer frei leben kann, und das kann nur der ökonomisch Unabhängige.“ Wir ermutigen und fördern daher von Anbeginn Gründer und Gründerinnen, setzen auf Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit, unterstützen unsere Produzenten bei der Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweisen und organisieren Bildung, um das Olivenöl neu zu erfinden.

Wirtschaften beruht für uns auf der Beziehung zwischen Menschen, eingedenk der Beuys'schen Formulierung von der ‚sozialen Skulptur‘, die aus der Kreativität der Einzelnen, aber in gemeinsamer Verantwortung und gegenseitiger Unterstützung entsteht.

Dass sich diese Gedankenwelt, der wir seit achtzehn Jahren eine Praxis zu geben suchen, jetzt in der Selbstverständlichkeit spiegelt, mit der Sie den Erzeugern in einer Notsituation helfen wollen, das hat uns in dieser Qualität denn doch überrascht. Gewünscht haben wir es uns immer. Mit Dankbarkeit und großem Respekt für Ihre Haltung werden wir die Olivenölkampagne 2014 wieder zu einer besonderen machen.

Conrad Bölicke und das arteFakt-Team



Olivenölkampagne 2014

Angela und Lucia Librandi freuen sich immer darauf, ihre neue Ernte bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt selbst vorzustellen. Den für sie ungewohnten Frühlingstemperaturen, die bei uns dann oft herrschen, versuchen sie mit dicker Jacke, Schal und viel Lebensfreude zu trotzen.

Zuhause in Italien hat derlei bei den außergewöhnlich widrigen Witterungsbedingungen im

zurückliegenden Jahr nicht geholfen. Außer auf Sizilien war der Wettergott in der Zeit vor und während der Ernte allen Oliviers nicht wohl gesonnen. All ihr Können mussten die Schwestern aufbringen, um aus ihren Oliven trotzdem den leckeren Saft zu gewinnen, der auch uns zur Leidenschaft geworden ist.

In manchen Gegenden fielen aber leider alle Oliven der Wit-

terung zum Opfer, da half dann auch alles Können nichts. Mit konkreter Hilfe halten wir die betroffenen Oliviers in unserer Mitte und berichten in dieser Ausgabe ausführlich darüber. Die neuen Olivenöle stellen wir auf Seite 2 vor und geben Empfehlungen, welche an Stelle der ausgefallenen Sie in diesem Jahr ausweichen können.

Die Bewährungsprobe

Zum ersten Mal in den 18 Jahren seit der Gründung von arteFakt ist die Olivenernte in einer Erzeugerregion fast völlig ausgefallen. Wie gehen wir damit um?

Es ist einer dieser Fußballer-Sätze, die in jeder Sammlung ulkiger Zitate auftauchen: „Erst hatten wir kein Glück“, sagte Jürgen ‚Kobra‘ Wegmann, „und dann kam auch noch Pech dazu.“ So ähnlich fühlt es sich in diesem Frühjahr für einige unserer Erzeuger an. Denn sie haben wegen extremer Wetterereignisse zwischen 70 und 100 Prozent ihrer Ernte verloren (mehr zu den Ursachen in der Reportage auf Seite 3).

Alle diese Produzenten leben und wirtschaften in Griechenland – man möchte sagen: aus-

gerechnet in Griechenland! Als hätten die Menschen dort mit der Wirtschaftskrise nicht genug zu kämpfen. Aber klagen hilft nicht.

Für uns bei arteFakt war immer klar, dass eine Erzeuger-Verbraucher-Beziehung mehr ist als nur der Austausch von Ware gegen Geld. Wir wollen mit unseren Partnern und Freunden auch in den nächsten Jahren noch zusammenarbeiten und ihre großartigen Olivenöle genießen. Deshalb war es für uns aus wirtschaftlichen Gründen, aber auch aus Solidarität selbstverständlich, dass wir Hilfe in der Not organisieren wollten.

Gemeinsam mit denjenigen unserer Kunden, die eine E-Mail-Adresse bei uns hinterlegt haben, haben wir einen Weg gesucht, um

einen Solidaritätszuschlag auf die Olivenöle der anderen Produzenten einzusammeln und zu verteilen (alle Details dazu auf Seite 4-5). Und die Resonanz hat uns überwältigt.

Tausende von Ihnen haben sich online an einer Abstimmung beteiligt, hunderte haben geschrieben. Die Welle der Solidarität, die unsere gebeutelten Erzeuger durch das Jahr tragen wird, ist so groß und stark, wie wir es in unseren kühnsten Träumen nicht zu hoffen wagten. Wir wussten immer, dass diese Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft, die arteFakt trägt, eine besondere ist. Wie besonders sie wirklich ist, wie großartig, das haben wir jetzt erlebt. Danke, danke, danke!

Neue Olivenöle 2014

Sie sind wieder großartig geworden. All ihr Können und ihre Erfahrung mussten die Oliviers wegen der außergewöhnlich widrigen Witterungsbedingungen dafür dieses Mal aufbringen. Auf den ersten fünf Seiten berichten wir darüber und beginnen mit einer Beschreibung zur geschmacklichen Einordnung der Olivenölvarietäten für die Auswahl und Verwendung in der Küche.

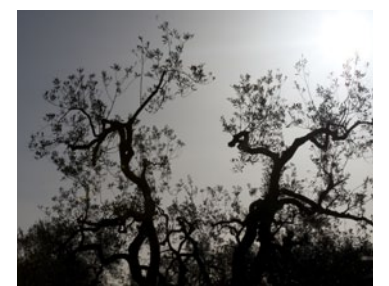
... Seite 2



Komplexe Aromen

Von grasig bis fruchtig: Olivenöle schmecken nach viel mehr als nur Oliven – ein Besuch bei den Profis im Sensorik-Labor.

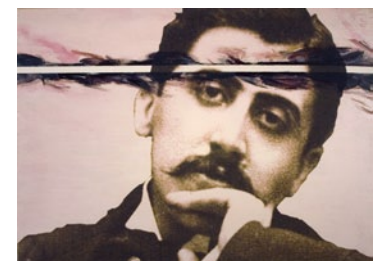
... Seite 6



Nebensaison: Apulien

Wer mit Oliven arbeitet, reist anders. Hier teilen wir unsere Lieblings-Tipps mit.

... Seite 9



Kunst, die ankommt

In der arteFakt-Kartongalerie stellen in diesem Jahr zwei griechische Künstler aus – tausendfach, auch bei Ihnen zuhause.

... Seite 11

Freuen Sie sich auf die 18. Olivenölkampagne mit Nativen Olivenölen Extra der neuen Ernte

Frantoio, Carolea und Olivenöl No.3 – Kalabrien

Mit ihren verschiedenen sortenreinen Olivenölen sind den kalabrischen Schwestern Librandi wieder großartige Kreationen gelungen. Wer das profilierte Spiel von Bitter & Scharf mit den grün-floralen Aromatönen mag, der wird mit dem Olivenöl aus den Sorten Frantoio, der Carolea oder der Nocellara del Belice (grün) von frühreifen Früchten seinen Gaumen verwöhnen. Anderen wird das elegante und weichere aus den Oliven mittlerer Reife der Nocellara del Belice (fruchtig) gefallen.

Olivenöl No.7 Apulien

Die junge Generation unserer Oliviers in Apulien hatte mit neuen Ansätzen bei der Produktion einen großen Qualitätssprung nach vorn gemacht, und von Fachleuten wurden sie dafür sehr gelobt. Manchen Freunden der Coratina waren die scharfen und bitteren Noten dann doch etwas zu stark ausgefallen. Giuseppe und Giulio hatten die Oliven der frühen Ernte verwendet. Mit diesem Jahr haben sie das geändert, etwas gewartet und Oliven der mittleren Reife genommen. Es ist ihnen wieder ein sehr sauberes und im aromatischen Profil sehr klares Olivenöl gelungen, das nun weniger bitter und scharf ausfällt.

Olivenöl No.9 Toskana

Auch dem ‚Altmeister‘ Andreas März und seinem Sohn Adriano setzten die Widrigkeiten der Witterung erheblich zu, weil es lange Zeit nicht kalt werden wollte. Die Olivenfliegen setzten dadurch zu weiteren Populationen an, und der Zucker in den Oliven baute sich nicht ab. Mit ihrer langen Erfahrung und ihrer eigenen, sehr speziellen Kleinmühle konnten sie die befürchteten Beeinträchtigungen im Mühlenprozess unter Kontrolle bekommen, und so mussten sie ‚nur‘ Mengeneinbußen hinnehmen. Wer dem Tipp von Andreas schon einmal gefolgt ist, sein Olivenöl einfach nur über ein Sahneis zu gießen, der wird wieder entzückt sein.

Auf Kreta (Olivenöl No.29) und in Achäa (Olivenöl No.24) ist die Ernte vollständig ausgefallen. Welches Olivenöl nehme ich nun?

Die Freunde des kretischen Olivenöls schätzen an der Olivensorte Psilolies die feinen, lieblichen und obstfruchtigen Aromen von frühreifer Banane, frühreifem Klarapfel und frisch geschnittenen, jungen Ziergräsern. Herbe



Noten der Polyphenole bleiben im Hintergrund, und das Oleocanthal verleiht eine spitze Pfeffernote. Mit diesen Eigenschaften wird es von uns vorwiegend für die kalte Zubereitung, z.B. für feine Salate und Gemüse, empfohlen. In der warmen Küche sollten 130°C (Dünsten und Schmoren) nicht überschritten werden, um bei höheren Temperaturen mit den entstehenden Röstaromen keine übermächtige Konkurrenz im Geschmack zu schaffen.

Die Alternativen zum Olivenöl No.29 – Kreta

- ▶ No.2 – Sizilien
- ▶ No.3, fruchtig – Kalabrien
- ▶ No.11 – Katalonien
- ▶ No.23 – Korinth

Olivenöl No.2 Sizilien

Die Beschreibung des kretischen Olivenöls trifft im Grundmuster alle Olivenöle mediterraner Inseln. Charakterlich kommt das Olivenöl von Sizilien, ein gepfanztes Cuvée aus Nocellara del Belice und Biancolilla-Oliven, daher dem kretischen nahe. Es ist runder im Geschmack, etwas weniger ‚grün‘ und hat bei gefälliger Ausgewogenheit wenig herbe und bemerkbar pfeffrige Noten im Hintergrund.

Olivenöl No.3, fruchtig Kalabrien

Die italienischen Olivenöle vom Festland zeichnen sich durch viele Aromavariationen aus, die an Blüten erinnern, weshalb sie sich ebenfalls besonders für die feine

und fein-würzige Küche mit Zubereitungen von unter 130°C eignen. Sicher deshalb werden in Italien überwiegend liebliche Zutaten für Speisen ausgewählt, z.B. feine Schalotte, rote und gelbe Paprikaschote, Cocktailltomate, Risottoreis, Mozzarella-Käse und süßlicher Balsamico.

Das kalabrische Olivenöl empfehlen wir aus den Nocellara del Belice-Oliven der mittleren Reife, es überwiegen hierbei die fruchtigen Aromen, die herben und pfeffrigen Noten der Polyphenole und des Oleocanths sind dann weniger stark ausgeprägt.

Ca. 85% der Erzeugung von Olivenöl wird durch Handarbeit bestimmt. Dadurch sind die jeweiligen Arbeitslöhne der wichtigste Faktor für die späteren Preise. Im hiesigen Spargel- und Weinanbau ist das ähnlich, die Arbeit wird dort überwiegend nicht von Einheimischen, sondern von preisgünstigeren ausländischen Helfern erbracht. Allein in Italien ist das anders, hier sind ausländische Helfer eher selten. Der einheimischen Lohnkosten wegen liegen italienische Olivenöle daher im Preisniveau, bei vergleichbarer Qualität, höher. Unsere italienischen Olivenöle werden damit nicht für alle eine Alternative sein. Im preislichen Vergleich empfehlen wir dann das korinthische und das katalanische Olivenöl.

Olivenöl No.11 Katalonien

Wie alle Olivensorten im nördlichen Mittelmeergürtel weisen auch die Arbequina-Oliven ge-

ringere Gehalte der sekundären Pflanzenstoffe Polyphenol und Oleocanthal auf. Herbe und pfeffrige Noten sind dadurch bei dem katalanischen Olivenöl sanfter ausgeprägt. Im Aromaprofil finden sich Apfel, Gräser, grüne Mandel und im Hintergrund etwas Haselnuss. Mit diesem Ausdruck lässt es sich gut auch in der würzigen Salat- und Gemüseküche verwenden und behauptet sich z.B. bei geschmorter Tomate, Aubergine auch gegenüber Röstaromen. Wir empfehlen es daher auch zum Kurzbraten. Von allen unseren Olivenölen ist es sicher das am vielseitigsten einsetzbare, lediglich zu Feta passt es nicht wirklich.

Olivenöl No.23 Korinth

Wer einen Garten hat und seinen Zierrasen selber mäht, der kennt den aufsteigenden Duft des frisch geschnittenen Grases. So etwa lassen sich die Aromen der Manaki-Olive beschreiben, und wir empfehlen das Olivenöl für würzige Zubereitungen. Deutlich macht es, weshalb Griechen, im Unterschied zu Italienern, in der Küche dieses Olivenöl lieber zu Gemüsezwiebel, kräftiger, aromatischer Gemüsetomate, Zitrone, grüner Paprikaschote, weißen Gigantes-Bohnen und Feta-Käse verwenden. Es hält die Konkurrenz zu Röstaromen aus und darf daher auch zum Kurzbraten verwendet werden.

Die Alternative zum Olivenöl No.24 – Achäa

- ▶ No.27 – Messenien

Olivenöl No.27 Messenien

In Achäa beginnt das Anbaugelände der Koroneiki-Olive, das sich dann über den westlichen Peloponnes bis hinunter in den Süden ausbreitet. Gegenüber den grünen Aromen von Gräsern einer Zierwiese bei der Manaki-Olive finden sich in der Koroneiki-Olive noch jede Menge Wildgräser und -kräuter. Sie ergeben ein sattes Grün würziger Aromen, die es mit allen Zutaten aufnehmen.

Die Witterungsbedingungen in diesem Jahr haben in Messenien nur das Aromaprofil der Oliven mittlerer Reife, also der eher fruchtigen, grünen Noten hervor gebracht. Die kräftig herbe und pfeffrige Varietät der frühreifen Oliven (No.27, grün) ist ausgefallen. So wird das angebotene Olivenöl No.27 fruchtig, in diesem Jahr die ideale Alternative sein.

Alle Olivenöle, alle Infos.

Das Verzeichnis mit ausführlichen Beschreibungen und allen weiteren Produkten erhalten Sie unter info@artefakt.eu oder telefonisch unter 04283.981317.





Was auf Kreta übers Jahr fehlte, ging mehrere Wochen lang im Überfluss zur Ernte- und damit zur Unzeit in Süditalien nieder. Hier der Patenschafts-Olivenhain in Palombaio in Apulien. Leicht hatten es Olivenölerzeuger im letzten Jahr nirgendwo.

Notizen aus dem Auge des Sturms

Kreta, im Dezember. – Der Berg ist Schutz. Er ist die Grenze, die Mauer gegen den Wind. Jetzt im Winter peitscht Regen in die Kronen der Olivenbäume. Einige Schneeflocken mischen sich in die dicken Tropfen. Die Böen schütteln an den Zweigen, als wollten

sich acht Tage lang auf die Bäume herab, so dass der Schmierfilm aus Wüstenstaub und Feuchtigkeit die Bestäubung bei viel zu vielen Blüten verhinderte.

Die Menschen hier kennen den Wind. Und den Sand. Und den Schmierfilm, den sie von ih-

er acht Tonnen Olivenöl, in einem schlechten fünf Tonnen. So war es bis jetzt. „In diesem Jahr habe ich 33 Kilo gemacht.“ Im Süden, vor den Bergen, haben die meisten Ölmöhlen gar nicht erst aufgemacht. „Ich musste weit fahren.“ Die 33 Kilo Öl schmecken nicht einmal gut. In Sachen Öl ist es das schlimmste Jahr seit Menschenedenken.

Es ist ein Land der Schluchten, wahrer Canyons, der Südosten Kretas hinter Ierapetra. Geht man hinauf in die Berge, wird die Welt eng, mit Felswänden, die sich rechts und links in den Himmel recken. Dazwischen Schluchten, die in die Tiefe stürzen. Aller Boden, so scheint es, hat es darauf angelegt, so schräg wie möglich zu sein. Bloß nicht eben. Bloß nicht einfach. Das prägt. Niemand hier in den Bergen über Ierapetra erwartet, dass irgend etwas einfach ist.

Die Hunde verraten sie: Ein Haus, in dem Edith und Ioannis Fronimakis wohnen, würde man überall auf der Welt erkennen. Die Hunde finden sie. Es gibt viel mehr von den abgemagerten, herrenlosen Hunden, als Edith jemals wird retten können, aber das kann sie nicht davon abhalten, es zu versuchen. Alle Größen von Hunden. Sind es gerade fünf? Ungefähr fünf. Von jung bis

alt, von quietschfidel bis rekonvaleszent nach der x-ten Operation. Einer läuft auf drei Beinen. Der Wind ist so stark heute, dass dem Nachbarn die Plastikplanen seines improvisierten Gewächshauses davonfliegen, aber die Hunde müssen trotzdem raus.

Niemand hat je gedacht, dass es einfach wird.

Aber dieses Jahr ist zu hart. Nachdem es acht Tage lang rote Schmie-

Ecke der Welt. Edith und Ioannis haben noch nie jemandem etwas geschuldet. Aber was nützt das, wenn Arbeit nicht hilft, weil sie im wörtlichsten Sinn eben keine Früchte trägt? Die Hunde müssen raus. Das ist an manchem Morgen das einzige Zeichen, dass das Leben weitergeht. Die springenden jungen Hunde.

Der Winterwind schlägt drei Tage gegen die Berge, gegen die Bäume, treibt die Wellen gegen



Ioannis und Edith Fronimakis mit Nikki

sie die Früchte von den Bäumen schlagen. Aber Früchte hängen in diesem Jahr ohnehin nicht im Geäst.

Hier, auf der nördlichen Seite Kretas, haben die Bauern ein paar wenige Oliven gehabt. Die Ernte früh und kurz, und das Olivenöl ist nicht besonders gut geworden, weil das Wetter und die Olivenfliege zugeschlagen haben. Siebzig, achtzig, neunzig Prozent Verluste im Vergleich zum Vorjahr. Aber es gab ein paar Früchte. Anders als drüben, im Süden, hinter dem Berg, am Ende Europas, wo dann nichts mehr kommt außer Meer und Afrika. Von hier aus hinter dem Berg, dort vor dem Berg: ungeschützt.

Nach einem langen Winter war der Sand genau zur Blütezeit gekommen. Er kommt in jedem Frühjahr, der Wind, der den roten Staub aus der Sahara über Kreta verteilt, aber diesmal senkte er

ren Autos waschen. Manchmal zweimal. Manchmal dreimal. Nie acht Tage lang. Nie genau zur Blüte der Bäume. „Wir hatten schon schwierige Jahre mit den Oliven“, sagt ein alter Mann, und man sieht in den Regungen seines Gesichtes, wie die Jahre vor seinem inneren Auge vorbei ziehen. „1959 war ein schwieriges Jahr – aber das war gar nichts, verglichen mit jetzt!“ In einem guten Jahr macht



Manolis Psyllakis und Conrad Bölicke



re auf die Blüten geregnet hatte, so dass nur wenige überhaupt befruchtet waren, kam die Trockenheit. Sieben Monate lang regnete es gar nicht mehr. Statt des Wassers von oben kamen dann später nur die Olivenfliegen, und sie zerstörten das, was noch an den Bäumen hing.

Die Hunde helfen immer. Nach Ioannis' Herzoperation half das Spazieren mit Nikki ihm, wieder auf die Beine zu kommen. Langsam, aber stetig. Jetzt lenken sie davon ab, dass es furchtbar ist, das Gefühl, völlig wehrlos zu sein. Es gibt keine Oliven in diesem Jahr, aber auch keine Arbeit in dieser Ecke der Insel, ach was, auf dieser Insel, in dieser

die Kaimauern von Heraklion, und die Gischt schwebt im Sturm wie in Zeitlupe, bleibt in der Luft, oben, setzt nie wieder auf.

Oben bleiben. Weg vom Boden. Schön wäre das. Manchmal. Gerade jetzt.

Der Orkan hinterlässt Schäden, als er geht. Am Morgen versperren heruntergebrochene Äste den schlammigen Sandweg. Nichts, was man nicht aus dem Weg räumen könnte. Das ist machbar. Und das ist der Gedanke, der bleibt, als wir fahren: Was man sieht, sind die Schäden. Aber man kann es wegräumen. Irgendwie. Hier auf dem Boden.



Familiennachrichten

A star was born – so erlebten wir Elli bei unserem Besuch bei Petros Livanis und Stefanie (Olivenöl No.24).



Im November kam Elli, 3.200 Gramm schwer und 50 Zentimeter groß, zur Welt und wurde in der Familie, zu der im Haus auch Petros' Mutter und Stefanies Eltern zählen, schnell zum Mittelpunkt. Es war schön, die Begeisterung der jungen Eltern für ihr erstes Kind zu erleben. Und Elli kann mit ihrem Lächeln natürlich auch schon alle um den Finger wickeln.



Konstantinos Apostolopoulos, besser bekannt als „Kostas – unser Mann in Griechenland“, ist ein enger arteFakt-Freund und Mitstreiter der ersten Stunde. Seit Anbeginn sorgt er mit preußischer Disziplin und griechischer Gelassenheit dafür, dass die Transporte nach Deutschland klappen und dass alles termingerecht verläuft. Er übersetzt in beide Richtungen und räumt alle Hindernisse beiseite, die sich unterwegs durch kulturelle Unterschiede mit nachfolgenden Missverständnissen ergeben. Eigentlich darf er gar nicht älter werden – was ihn natürlich dennoch ereilt. Am 29. Juli wird Kostas 65 Jahre alt. Wir werden ihn hochleben lassen und möchten ihn noch lange als agilen Rentner an unserer Seite haben. Schönen Dank, lieber Kosta!



Die Rübe

Grafische Bearbeitung von Lutz Siegel – Berliner Künstler, Kunstlehrer und Genießer der arteFakt-Olivenöle – eines Plakats aus dem Zyklus der „Roten Rübe“, das durch die Veröffentlichung als Plakatbeilage im Kursbuch von 1972 zum Thema Bildung damals große Verbreitung und einen gewissen Kultstatus erlangte.

Fragen und Antworten zur Hilfsaktion für die Erzeuger

Wir hatten Sie um Ihre Meinung und Ihr Votum zu drei Vorschlägen für eine solidarische Hilfsaktion gebeten:

- verbindlich mit 50 Cent pro Liter Natives Olivenöl Extra;
- freiwillig 1 Euro oder mehr;
- verbindlich 50 Cent und die Option, freiwillig mehr zu geben.

Annähernd 5.000 Zuschriften und Voten erreichten uns dazu, mit deutlicher Präferenz für den Vorschlag

ein OlioSoli* von 50 Cent pro Liter und zusätzlich ein Konto für Sonderzahlungen.

Dieser Vorschlag, den wir auf eine Anregung aus Ihren Reihen hin „OlioSoli“ nennen, wird nun für die Olivenölkampagne 2014 umgesetzt. Einzelheiten der solidarischen Hilfsaktion legen wir im Folgenden dar, indem wir Fragen beantworten, die Sie in Ihren Zuschriften aufgeworfen haben.

Bei welchen Produkten wird der Preis um 50 Cent pro Liter erhöht?

Alle Gebindegrößen der Nativen Olivenöle Extra, einschließlich des Probier- und Geschenkliters Nativer Olivenöle Extra, erhalten den Solidarzuschlag. Ohne Zuschlag bleiben die nativ aromatisierten Olivenöle und alle weiteren Produkte.

Wird die Erhöhung wieder zurückgenommen?

Der Zuschlag gilt nur für die Olivenölkampagne 2014 und wird dann wieder zurück genommen. Wir gehen das wirtschaftliche Risiko ein, Ihnen für die Olivenölkampagne 2015 die Zusage zu



geben, dass keine Preiserhöhung vorgenommen wird, auch wenn Faktoren das eventuell erfordern könnten. Wir möchten Ihnen diese Zusage gern als Dank für Ihre Solidarität zurückgeben und uns dem schlechten Stil der Politik nicht anschließen, Sondermaßnahmen nach Ablauf zu anders begründeten Dauereinnahmen zu machen. Ihr Vertrauen ist uns etwas wert.

Was ist zu tun, wenn man sich den OlioSoli nicht leisten kann oder will?

Die jetzige Aktion basiert zwar auf einem klaren Mehrheitsvotum unserer Verbraucher, arteFakt ist jedoch eine frei assoziierte und nicht durch Mitgliedschaft begründete Gemeinschaft. Auch wenn sich ein deutliches Meinungsbild ergeben hat, um Gutes zu bewirken, möchten wir denen ein Signal geben, die sich

dem nicht anschließen können. Das beliebteste unserer Olivenöle, das Olivenöl No.11, bieten wir daher gesondert im 1-Liter-Kanister (Bio) und in der 5-Liter Bag in Box (rückstandskontrolliert) auch ohne OlioSoli an, so lange der Vorrat reicht.

Wer wird mit dem OlioSoli gefördert?

Den Verlust eines Jahreseinkommens durch den Ausfall eines Teils oder der ganzen Ernte werden wir nicht ersetzen können, aber die Sicherung der wirtschaftlichen Grundlage schon. Mit den einzelnen Betroffenen werden wir das individuell abstimmen. In drei Fällen sind wir bereits in Vorleistung gegangen, um finanzielle Situationen zu entspannen. Vorrangig werden unsere griechischen Partner zu den Geförderten zählen, sie sind am Schlimmsten betroffen.

Wie wird Transparenz der Ein- und Ausgänge des OlioSoli gewährleistet?

Indem der Solidarbeitrag von 50 Cent pro Liter wie auch ein gegebenenfalls freiwillig gewährter, zusätzlicher OlioSoli auf der Rechnung für Ihre Olivenöl-Bestellung erscheinen, entstehen eindeutige, nicht veränderbare und damit kontrollierbare Buchungsvorgänge. Auszahlungen werden nur durch Banküberweisungen direkt an die Geförderten erfolgen. In der Herbstausgabe der AUSKÜNFT 2014 veröffentlichen wir dazu eine Zwischen- und in den AUSKÜNFTEN 2015 die Abschlussbilanz.

Was geschieht mit Mitteln, die nicht ausgekehrt werden?

Nicht benötigte Mittel aus dem OlioSoli werden auf ein Sonderkonto überführt. Über die Verwendung treten wir mit Ihnen erneut in die Debatte ein. Die jetzigen Zuschriften enthalten bereits einige Vorschläge für längerfristige Maßnahmen, die dann erörtert werden können.

Kann eine Spendenquittung für OlioSoli-Sonderzahlungen ausgestellt werden?

Nein, wir haben Wege dafür sondiert, haben uns beraten lassen und würden das Ziel nur auf trickreichen und damit eigentlich unlauteren Wegen erreichen. Dass wir den Erzeugern in der Not helfen wollen, ist ehrenwert. In der Steuerlogik verfolgen wir – und Sie mit Ihren Beiträgen – jedoch objektiv wirtschaftliche Ziele im Sinne einer Investition in die Erzeuger, damit diese im kommenden Jahr wieder Olivenöl liefern können. Das gilt wirtschaftlich als intelligent, nicht aber als gemeinnützig.

Italien erschmecken
... mit dem Saft der Olive



arteFakt BO Edition

Das besondere Bio-Geschenk

Vor drei Jahren hatten wir uns auf die Spuren von Johann Gottlieb Seume begeben, der zur Zeit von Goethe zu Fuß durch Italien bis nach Syrakus auf Sizilien gereist war. Wir freilich waren in kulinarischem Interesse unterwegs. Das Set der Reise nach Syrakus im Schmuckkarton haben wir jetzt neu mit einem Mix aus regionalen Olivenölen und weiteren regionaltypischen Produkten bestückt. Die ‚Reise‘ kann nun wieder gebucht werden.

Bio-Inhalt: 4 x 0,25l Kanister natives Olivenöl von Sizilien, aus Kalabrien, Apulien und der Toskana; dazu glutenfreie Spaghetti aus den Abruzzen und eine spezielle Mischung von Hülsenfrüchten aus Umbrien; eine reich bebilderte Broschüre (28 Seiten) mit Reise-, Produkt- und Erzeugerbeschreibung. Alles zum Preis von 39,50 Euro, zzgl. Versandkosten.



Nicht nur Geld, sondern auch Ideen und praktische Vorschläge

Aus den Zuschriften zu der Hilfsaktion für unsere Oliviers

In dieser Ausgabe der AUSKÜNFTE wird in mehreren Beiträgen darüber berichtet, in welche ganz außergewöhnliche Not-situation – vergleichbar den Folgen etwa des Elbe-Hochwassers von 2002 oder 2013 – eine Reihe von Olivenölerzeugern im vergangenen Jahr geraten sind. Sehr schlimm hat es griechische Olivenbauern auf Kreta und dem Peloponnes getroffen. Auch für Erzeuger in Italien und Spanien war 2013, vor allem witterungsbedingt, ein schwieriges Jahr. Einige der seit vielen Jahren mit arteFakt verbundenen Griechen geraten dadurch jedoch an die Grenze der Existenz. Die Erzeuger-Verbraucher-Beziehung, auf der arteFakt gegründet ist, muss sich auch in der damit gegebenen, besonderen Herausforderung bewähren, und sie tut dies in beeindruckender Weise.

Mit Rundschreiben und im Jahresbericht 2013 auf der Homepage von arteFakt hatte Conrad Bölicke die Situation geschildert und gebeten, zu Vorschlägen für eine finanzielle Hilfe für die am stärksten betroffenen Erzeuger ein Votum abzugeben und auch zusätzliche Anregungen und Vorschläge zu senden.

Schon die spontane Hilfsbereitschaft sehr vieler Kunden – mit einer ‚Solidarabgabe‘ beim Kauf von Olivenöl – übertraf alles, was wir erwarten konnten. Darüber hinaus ging eine große Zahl von E-Mail-Schreibern und Briefen ein, in denen nicht nur zusätzliche Spenden angeboten, sondern auch weiter reichende Überlegungen angestellt und Vorschläge formuliert wurden.

Wir halten vieles aus diesen Schreiben für so anregend und bedenkenswert, dass wir hier eine Auswahl von Zitaten zusammenstellen. Wir haben die Auszüge anonymisiert und gehen davon aus, dass Schreiberinnen und Schreiber einverstanden sind, wenn allgemein interessierende Passagen, die Hilfsaktion betreffend, abgedruckt werden.

Der selbstverständliche Solidarbeitrag

In fast allen Schreiben wird betont, dass eine solidarische Unterstützung für die in Not geratenen Olivenbauern eine Selbstverständlichkeit sei – auch dann, wenn man selbst nicht über viel Geld verfügt. Ein Beispiel: „Wir sind beide freiberuflich ... tätig, verdienen gerade genug fürs Leben und eine wahrscheinlich sehr bescheidene Rente. Gerade aus dem Wissen und Fühlen heraus, wie unsicher die wirtschaftliche Zukunft für Selbständige sein kann, wollen wir helfen. Wir würden gerne eine Schubkarre



voll Geld vorbeibringen, leider kann es nur ein Löffelchen voll sein. Aber das nehmen Sie bitte in Anspruch!“ (Ehepaar R.)

Und manche verstehen ihre Bereitschaft zu helfen auch als eine durchaus politische Haltung im Hinblick auf den verbreiteten Umgang mit Geld: „Wir selbst haben nicht besonders viel Geld, sind aber relativ bescheiden und haben daher bislang immer noch Geld übrig, das wir nicht unbedingt für uns brauchen. Wir geben wirklich gern etwas ab, sind aber zunehmend erzürnt, wie manche ihr Geld für sich allein behalten und sich vor Verantwortung drücken (z. B. Alice Schwarzer und weitere). Auch das spricht unbedingt für eine allgemeine Umlage.“ (Familie J.)

Die allermeisten plädieren für eine Solidarabgabe als Aufschlag auf den Ölpreis, mehrheitlich für 50 Cent pro Liter, aber viele auch für 1 Euro je Liter. Vielfach wird die Form einer Pflichtabgabe gegen einen freiwillig zu leistenden Beitrag, womöglich in unbegrenzter Höhe, abgewogen. Aber der Zweifel am Modell auf ausschließlich freiwilliger Basis überwiegt – „denn Freiwilligkeit ist etwas Nettes, funktioniert aber selten.“ (Frau H.).

Mehr als nur ein Solidar-aufschlag für alle

Sehr viele, die ausführlicher schreiben, möchten aber eine Pflichtabgabe verbunden sehen mit der Möglichkeit, zusätzlich zu spenden. „Wir bevorzugen den Vorschlag mit dem einheitlichen Aufschlag plus der zusätzlichen individuellen Abgabe. Dadurch wird das solidarische Zusammenstehen dokumentiert und

die Möglichkeit eröffnet, entsprechend den individuellen Fähigkeiten zu spenden.“ (Familie R.)

„Vielleicht kann man ja unter einer eigenen Bestellnummer eine Spende eintragen und diese mit der Rechnung mitbezahlen. Dann kann jeder entscheiden, ob und wie viel er geben möchte, und auch Besteller mit kleinem Portemonnaie könnten in Ihrem Rahmen etwas geben. Der Verwaltungsaufwand für Sie wäre überschaubar. Die Rechnungen müssen ja sowieso bearbeitet werden.“ (Frau P.)

Einige wenige schlagen vor, ein offenes Crowd-funding zu starten, um rasch eine größere Summe für die Unterstützung einzusammeln. Aber die allermeisten wollen eine Unterstützungsaktion auf den Kreis der arteFakt-Kundinnen und Kunden beschränkt sehen, weil sie in der etablierten Erzeuger-Verbraucher-Beziehung die wesentliche Grundlage für das solidarische Handeln sehen. Manche sprechen sogar von einer „Familie“, der sie sich als Kunden zugehörig fühlen.

Kleinkredite oder ein Sicherungsfonds

Aus dieser Verbundenheit werden auch Vorschläge entwickelt, die auf eine mittel- und längerfristige Strategie hinzielen. Die eine Variante einer solchen weiter reichenden Mobilisierung von Finanzmitteln, um Notlagen begegnen zu können, wird in einem Kreditaufkommen gesehen, das durch Vorauszahlungen auf künftige Öleinkäufe entstünde – in unterschiedlichen Formen: „Man könnte Genussscheine für die Ernte 2015 austeilen, für

200 Euro erhält man für ca. 220 Euro Öl im Jahr darauf, eine Art Kredit.“ (Frau B.) Oder als Anzahlung: „der Vorschlag, auf die nächste Ernte schon jetzt eine Vorleistung zu geben. Sprich: ich zahle jetzt 25% für mein Olivenöl des nächsten Jahres an, bekomme dies mit 5% verzinst (also bei der Restzahlung -5% auf meine bezahlten 25%) und unterstütze damit die Bauern.“ (Herr F.) Der Übergang zu regelrechten Darlehensmodellen ist dann fließend: „Freiwillige könnten z. B. zeitnah eine jeweils frei wählbare Summe in einem zu wählenden Rahmen zur Verfügung stellen, und zwar in Form einer Vorauszahlung auf die nächste Ernte oder eines zinslosen Darlehens, das erst und nur dann ‚zurückzahlen‘ ist, wenn es keinen Olivenbauern zu sehr drückt oder gar ruiniert. Eine Anzahlung auf kommende Olivenölkäufe ist rechtlich vielleicht am Unkompliziertesten, im Hinblick auf versteckte Schenkungen.“ (Familie J.)

Am weitesten gehen Überlegungen, eine Art Sicherungsfonds zu etablieren: „Langfristig würde ich über die Errichtung eines ‚Versicherungsfonds‘ nachdenken, der evtl. auch schon kleinere Ernteschwankungen vielleicht nicht ausgleicht, aber wenigstens dämpft. Und der groß genug sein müsste, um Ernteauffälle der beschriebenen Art ggf. zu decken. Das wäre natürlich eine versicherungsmathematische Rechenerlei (Wahrscheinlichkeit des Eintritts welcher Kosten; zeitlicher Abstand; Sicherheitsmarge; welcher Aufschlag ist nötig, um welche Zielsumme in welcher Zeit aufzubauen usw.). Solidarisch wird das natürlich erst, wenn hier

die Finanzen ganz transparent gemanagt werden, denn wenn man Geld ansammelt, besteht automatisch die Gefahr, dass Begehrlichkeiten entstehen.“ (Herr M.) Solch ein Fonds könnte mit einer regelhaften Kundenabgabe aufgebaut werden: „Zusätzlich sollten Sie ... auch überlegen, eine Art Sicherheitsfonds für Ernterisiken der Erzeuger anzulegen. Hierfür könnte man den Kunden einen Beitrag mit jeder Bestellung abverlangen.“ (Frau H.) Solch ein Beitrag wird auch ‚Oli-soli‘ (Olivenölsolidaritätsbeitrag) genannt. (Frau S.)

Die solidarische Hilfe ist kein Almosen

Die vielen eingegangenen Schreiben enthalten eine Menge weiterer Anregungen unterschiedlichster Art, von touristischen ‚Sonderangeboten‘ der Erzeuger bis zu Familien- oder Personen-Patenschaften, von Benefiz-Veranstaltungen bis zu genossenschaftlichen Initiativen.

Und immer wieder einmal zeigt sich in den Briefen und E-Mails ein Bewusstsein davon, wie schwierig es für die vom Ernteaufschlag betroffenen Erzeuger sein kann, auf eine Hilfsaktion angewiesen zu sein – nicht nur, wo eine persönliche Betroffenheit vorhanden ist: „Mit meiner Frau, die aus Iraklio stammt, habe ich über den Jahreswechsel genügend erfahren über die Null-Ernte (auch die eigene Familie ist betroffen). Zu allen Steuer-Zahlungen, welche die Menschen in Griechenland um den Verstand bringen, kommen nun noch für die meisten Olivenbauern die Ernteaufschläge hinzu.“ (Herr M.) Da erscheint es wichtig, die Hilfe so zu organisieren und bereit zu stellen, dass sie in mehrfacher Hinsicht ‚richtig ankommt‘: „Selbstverständlich sind wir bereit, den griechischen Erzeugern finanziell zu helfen, dieses schlimme Jahr zu überstehen. Wir möchten auch gerne so helfen, dass es nicht als Almosen empfunden wird, sondern als Solidarität unter Europäern und von langjährigen, zufriedenen und glücklichen Kunden!“ (Familie E.)

Es hat uns sehr bewegt, dass so viele über die Hilfsaktion nachgedacht und ihre Überlegungen und Vorschläge übermittelt haben. Dass mitten in der scheinbar alles beherrschenden Logik der abstrakten Geldwirtschaft die gelebte Praxis des Warentauschs auch von einem ‚Wärmestrom‘ bewegt werden kann, der sich in Solidarität, Hilfsbereitschaft und Vertrauen ausdrückt, ist ein wunderbarer Beweis dafür, ‚dass es auch anders geht‘.

Familiennachrichten



Dr. Ludwig Fischer lektoriert nicht nur seit einigen Jahren als früherer Literaturprofessor die AUSKÜNFTE und redigiert meine Artikel, er ist auch der theoretische Kopf für die Entwicklung der Patenschafts-Olivenhaine zu Landschaftsmuseen, für unseren Beitrag also zum Erhalt alter Kulturlandschaften. Mit Ludwig verbindet uns seine Leidenschaft, für eigene Ideen und ihren theoretischen Überbau immer auch einen Weg in die Praxis zu finden und dabei selbst mit Hand anzulegen und Verantwortung dafür zu übernehmen. Das lässt Ludwig (meistens) sehr viel jünger aussehen, als er biologisch ist – aber nun wird er, sicher zum Erstaunen von vielen, am 28. Mai 75 Jahre alt. Herzlichen Glückwunsch.



Ralf Hiener, unser langjähriger Freund, Ideengeber so mancher Speisezubereitungen zum Verkosten unserer Olivenöle, Koch bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt und zahlreichen arteFakt-Kunden auch als Gründer der *Essbaren Landschaften* bekannt, ist zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Von Berlin siedelte er mit seiner Lebensgefährtin *Petra Burckhardt* nach Dresden um. Dort führen sie seit Anfang des Jahres das RASKOLNIKOFF. Das geschichtsträchtige Kunsthaus liegt in der Dresdener Neustadt. Neben dem Restaurant mit Bar gibt es noch einen Veranstaltungsraum und eine kleine Pension. Ralf und Petra freuen sich, wenn Sie mal vorbei schauen. www.raskolnikoff.de Böhmisches Straße 34, 01099 Dresden, Tel. 0351.8045706



Eurofins Analytik GmbH, Wiertz-Eggert-Jörissen, Neuländer Kamp 1, 21079 Hamburg, Telefon 040.492940, www.eurofins.de

Geschmackssachen

Im Labor werden die Olivenöle umfassend untersucht, nicht nur chemisch, sondern auch sensorisch. Doch was schmecken eigentlich die Profis?

Ein Hundertstel der Skalenbreite. Weiter liegen sie nicht auseinander. „Ich habe bei der Fruchtigkeit eine sieben Komma sechs“, sagt Tobias Nellen, und Christoph Sippel nickt. Er hat eine 7,5 notiert. Die Skala geht von null bis zehn, und sie sind nur eine Nachkommastelle voneinander entfernt.

Profis bei der Arbeit. Sensoriker, das heißt, Menschen die professionell riechen, schmecken, sehen und fühlen. Wenn man es zum ersten Mal beobachtet, wirkt ihre Fähigkeit wie Zauberei.

Der Ernährungswissenschaftler Tobias Nellen leitet die Sensorik-Abteilung des Labors, in



dem alle arteFakt-Öle getestet werden. Es ist Teil des großen Analytik-Dienstleisters Eurofins. Dort kann neben Lebensmitteln praktisch jede Art von Umweltbelastung, Produktzusammen-

setzung oder stoffliche Qualität geprüft werden. Aber selbst in diesem Umfeld ist Olivenöl etwas Besonderes.

„Beim Olivenöl haben wir den riesigen Vorteil, dass wir von einer klaren Grundlage aus argumentieren können“, sagt Christoph Sippel, „der Olivenölverordnung.“ Der Lebensmittelchemiker ist Nellen's Vorgänger als Laborleiter und kümmert sich heute um die strategische Ausrichtung des Labors – und sicher ist er einer der erfahrensten Sensoriker im Umgang mit Olivenöl in Deutschland.

Regelmäßig erklärt er als Dozent bei den arteFakt-Fortbildungen den Erzeugern Stärken und Schwächen ihrer Produkte, mit der ruhigen Sachlichkeit des Wissenschaftlers, dessen Sinne zum Analyse-Werkzeug geschult sind. Wenn man allerdings einen Tag neben ihm sitzt, dann bekommt man hin und wieder mit, wie es plötzlich aus ihm herausbricht: „Tolles Öl!“ Christoph Sippel kennt Olivenöl. Und er liebt es.

Olivenöle werden in speziellen Bechern verkostet, deren bauchige Form ihre Aromen konzentriert, während die blaue Färbung die Farbe des Öls verdeckt (die Farbe von Olivenöl sagt nichts über die Qualität aus). Für Beurteilungen nach der Olivenölverordnung riechen und schmecken die Tester heraus, ob im Öl „Fehler“ zu finden, und sie bewerten die Fruchtigkeit. Für Kunden wie arteFakt ermitteln sie aber noch viele weitere Details: Bitterkeit und Schärfe, die einzelnen Fruchtaromen und die Harmonie zwischen den drei Grundeigenschaften fruchtig, bitter und

scharf. „Olivenöl extra nativ“ muss nach der Olivenölverordnung fehlerfrei sein, das bedeutet, es dürfen keine Fehltonen zu riechen oder zu schmecken sein: Modrige, saure, weinige oder metallische Aromen etwa haben in Olivenöl nichts verloren. Statt-

cken. Und sie treffen regelmäßig ins Schwarze. „Es gibt beim Geschmack eine Tagesform“, erklärt Nellen, „deshalb schmecken wir uns vor dem Test ein. So kann man sich selbst einschätzen, weil man zum Beispiel Bitterstoffe nicht jeden Tag gleich wahrnimmt.“



dessen soll der Geschmack der Olive erkennbar sein, mit seinen grasigen, fruchtigen oder floralen Noten. „Grüne Tomate“ etwa, „frisch geschnittene Wiese“ oder „nussig“ notieren sich die Tester auf ihren Zetteln. Mit großer Einigkeit. „Wir suchen nach Konsensentscheidungen“, erklärt Christoph Sippel. Sollten sich die Tester wirklich uneinig sein oder ein Öl in einem Grenzbereich liegen, dann wird es im Zweifel am nächsten Tag von einem anderen Team noch einmal getestet.

Der Aufwand ist gewaltig, denn Teams haben zwischen vier und zwölf Mitglieder, die ständig weiter geschult werden müssen. Nellen und Sippel machen sich einen Spaß daraus, bei sortenreinen Ölen sogar verwendete die Olivensorte heraus zu schme-

Es sind sensible Werkzeuge, mit denen die Profis nach den Aromen suchen. Spätestens nach zwölf Olivenölen ist aber bei einem Test Schluss. „Irgendwann würde man taub“, erklärt Nellen, „und man muss auch aufpassen, in welcher Reihenfolge man testet, um die Gefahr auszuschalten, dass man profilierte Aromen von einem Öl auf das andere projiziert.“ Wie bei jedem Handwerk ist letztlich auch viel Erfahrung dabei. Doch auch die schützt vor manchen Fallstricken nicht. „Wir hatten einmal einen Kunden, der zu einem Panel-Test gekommen war“, erinnert sich Christoph Sippel. „Der hatte sich leider morgens ordentlich mit Parfum eingerieselt – als das dann hier in der Luft schwebte, war es im gesamten Labor erstmal vorbei mit Sensorik.“

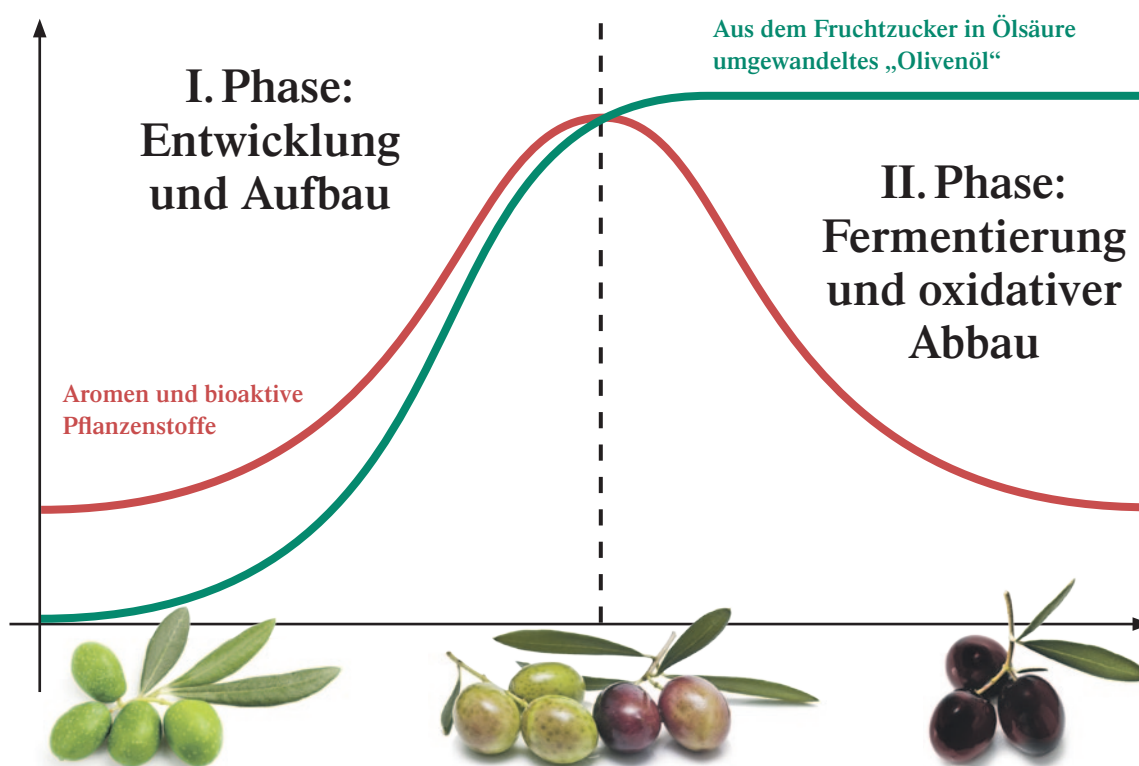
Grün oder schwarz, bei der Olive ist das keine politische Frage

Zwei biologische Entwicklungsphasen der Olive, die erste führt zum „Fruchtsaft“, die zweite „nur“ zum Öl

Aus den letzten AUSKÜNFTE ist in Erinnerung zu rufen, dass es sich bei der Olive um eine Steinfrucht handelt. Beschaffenheit und Entwicklung der Frucht dienen eigentlich der Fortpflanzung des Olivenbaums. Die Menschen haben aber schon vor Tausenden von Jahren damit angefangen, sich die Beschaffenheit dieser Frucht zunutze zu machen, für die Gewinnung von einfachem Olivenöl. Um ein sehr hochwertiges Olivenölprodukt zu erzeugen, sind biologische und pflanzenphysiologische Kenntnisse unerlässlich, für die aber noch viel zu erforschen ist. Es lassen sich zwei für die Ölerzeugung entscheidende Phasen mit verschiedenen biologischen Aufgaben in der Entwicklung der Olive erkennen. Aus der befruchteten Olivenblüte soll in der ersten Phase aus einem Embryo ein fortpflanzungsfähiger Samen heranreifen. Entsprechend ist die gesamte biologische ‚Konstruktion‘ zunächst darauf ausgerichtet, dieses Heranreifen zu unterstützen und zu schützen. In der nebenstehenden, gesonderten Darstellung wird der Aufbau der Olivenfrucht erläutert.

Die zweite Phase im Lebenszyklus der Olive läutet der Keimling ein. Er signalisiert der Frucht über Botenstoffe, dass er ausgereift und selbst lebensfähig geworden ist. Damit leitet er die Fermentierung und letztlich die Verrottung des Fruchtfleisches ein, das den Stein umgibt. Es gewinnen jetzt die biologischen Kräfte der Auflösung gegenüber den beschützenden die Oberhand, es beginnt ein langsamer, aber unaufhaltsamer Prozess der Umwandlung und Zersetzung des Fruchtfleisches, gesteuert durch eine Vielzahl bis dahin inaktiver Enzyme. Im biologischen Prozess der Olivenfortpflanzung ist das sinnvoll, denn die Frucht soll ja gefressen und verdaut werden, damit der unbeschädigte Kern ‚an anderer Stelle‘ ausgeschieden wird. Damit man aber ein sehr gutes Öl erhalten kann, müssen die Früchte geerntet werden, bevor der Fermentierungs- und Oxidationsvorgang in der Olive mit Macht einsetzt.

Die Wahl des richtigen Erntezeitpunkts ist somit einer der Eckpfeiler, um ein außergewöhnliches Olivenöl herzustellen. Weitere Kenntnisse über die der Frucht innewohnenden Kräfte der Zersetzung und Verrottung, die bei der Ernte, der Lagerung vor der Mühle, im Mühlenprozess, der Filterung und anschließender Aufbewahrung fortwirken, sind nötig. Der Olivier muss diese Vorgänge bändigen bzw. unterbinden. Ohne eine Mühle, die technologisch diesen Anforderungen gewachsen ist, und ohne



dass der Olivier dabei die Hoheit zur Steuerung der Prozesse hat, werden kleine Erzeuger zukünftig wenig Chancen am Markt haben.

Die Menschen interessiert an der Olivenfrucht vor allem das Mesocarp, das Fruchtfleisch. Denn dieses Gewebe bildet in seinen Zellen – neben anderem – die Fettsäuren aus, die eine Ölgewinnung aus dem Fruchtsaft ermöglichen. Diese Fettsäuren – vorwiegend die wertvolle Ölsäure – kann man im Unterschied zum Samenöl daher als Fruchtöl bezeichnen. Dessen Anteil überwiegt mit 70 bis 85% der Fettsäuren in der Olive, und dieses Fruchtöl ist es, was den Olivier interessiert, wenn er Olivenöl – vergleichbar der Herstellung guter Weine – in einer neuen und modernen Qualität erzeugen möchte.

Das Öl im Zellgewebe selbst gehört zu den so genannten pri-

mären Pflanzenstoffen, die unter anderem als Energiespeicher dienen und auch für die ‚Fressfeinde‘ der Früchte interessant werden können, was wiederum bei der Verbreitung der Bäume eine Rolle spielt.

Unter Gesichtspunkten der Ölgewinnung ist es nun entscheidend, dass in den Zellen des Fruchtfleisches zur Entwicklung und zum Schutz der Olive auch sekundäre Pflanzenstoffe gebildet werden. Diese bei der Erzeugung zu erhalten, bestimmt letztlich die Qualität des aus dem Fruchtsaft gewonnenen Olivenöls – und sie verändern sich im Prozess der Reifung der Olive ganz wesentlich.

Die oben erwähnten, für das Erzielen hochwertiger Olivenöle maßgeblichen zwei Phasen in der Reifung der Olive gehen in hohem Maß auf die Wirksamkeit und die

Umwandlung sekundärer Pflanzenstoffe zurück. Besonders wichtig sind hierbei das Oleocanthal, die phenolischen Verbindungen und Vitamine. Sie gehören zu den Antioxidantien, das heißt: sie haben eine oxidationshemmende Wirkung (vgl. AUSKÜNFTE 2013) – für den Menschen haben sie eine hohe gesundheitliche Bedeutung, weil sie zellschädigende Oxidationsprozesse verhindern, bei denen Proteine und Lipide angegriffen werden.

In der ersten Phase der Olivenreife, wenn der Keimling noch bei seiner Entwicklung geschützt werden soll, entstehen die ‚wirkkräftigen‘ Polyphenole (z.B. Oleuropein) und das als Entzündungshemmer wirkende Oleocanthal in den Fruchtfleischzellen, und sie haben sozusagen eine Doppelrolle: Sie hemmen zelluläre Oxidationsprozesse – und sie schützen

zugleich die Olive davor, ‚zu früh‘ gefressen zu werden, wenn der Keimling im Kern noch nicht voll entwickelt ist. Denn diese sekundären Pflanzenstoffe schmecken bitter-herb bzw. pfeffrig scharf – eine ganz unreife Olive ist nicht nur für uns völlig ungenießbar.

Bei der allmählich fortschreitenden Reifung der Olivenfrucht werden die Polyphenole und das Oleocanthal durch Enzyme abgebaut bzw. umgebaut. Auch viele der Aromen gehen verloren. Damit beginnt die oben schon beschriebene zweite Phase: Es setzt eine Oxidation im Fruchtfleisch ein, es entsteht eine ‚innere Fermentation‘ in der Olive. Sie enthält dann zwar auch noch das Öl, das aber durch die Oxidations- und Umwandlungsprozesse entscheidend an Qualität (auch an Haltbarkeit) verloren hat.

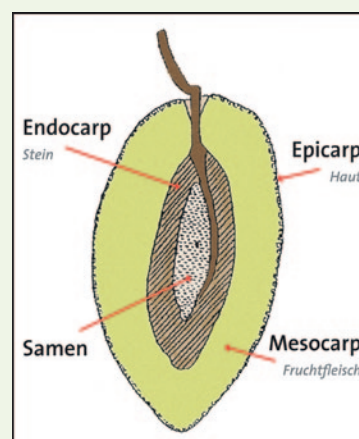
Damit aber ist klar: Der ‚von der Natur‘ vorgesehene Prozess der Reifung der Olivenfrucht, bis zum Endzustand einer nur noch weichen, mild-ölig schmeckenden Frucht, muss durch vorzeitiges Ernten, vor dem Einsetzen der zweiten Phase, abgebrochen werden, um eine hohe Qualität erzeugen zu können. Nur dann ist eine nach Geschmacksrichtungen austarierte Balance zwischen den Anteilen der sekundären Pflanzenstoffe, vor allem der ‚jungen‘ Polyphenole und dem Oleocanthal, im Öl zu erreichen.

Deshalb ist der Zeitpunkt der Ernte der erste, oft schon entscheidende Faktor für die Qualität und die Geschmacksrichtung eines Olivenöls. Dabei ist zu berücksichtigen, dass nicht alle Oliven eines Baums immer zur selben Zeit die selbe Reifungsstufe haben. Der Stand zur Sonne, die Ernährungszufuhr durch unterschiedliche Lagen am Baum beeinflussen die Reifung ebenfalls, bei der Ernte gibt es daher immer eine Mischung unterschiedlich reifer Oliven. Diese Mischung muss aber sehr gut abgestimmt werden, damit nicht eine zu große Menge sehr reifer Oliven die Qualität des Öls mindert. Je höher der Anteil etwas weiter gereifter Oliven in einer Erntemenge ist, desto fruchtiger und milder wird das Öl schmecken – im Vergleich zum Öl aus ‚jungen‘ Oliven mit grünen Aromatönen. Wie die geschmackliche Balance und das Profil eines Olivenöls sich darstellen, hängt natürlich – abgesehen vom Erntezeitpunkt – wesentlich von der Sorte und ihrer Interpretation durch den Olivier ab. Auch in einem guten Wein erkennt man das Naturell und den Charakter des Winzers.

Karim Aouini, Wolfgang Engler, Conrad Bölicke, Dr. Ludwig Fischer

Die Steinobstfrucht Olive

Halbieren wir eine Olive, zeigt sich uns der Grundaufbau der Frucht. Dabei kann man, wie bei allen Steinfrüchten, den im Fruchtfleisch eingebetteten Kern erkennen. Wenn man genauer hinschaut – etwa mit einer Lupe –, zeigt sich, dass die Olive aus mehr als diesen zwei Bestandteilen besteht: Da ist zunächst die Haut der Olive (Epicarp), die als äußere Hülle die ganze Frucht umschließt. Das Fruchtfleisch (Mesocarp) wiederum umschließt die steinharte Schale (Endocarp) um den Samen, der sich im Inneren des Kerns befindet. Beim Samen erkennen wir eine feine Haut, welche die eigentliche bzw. innere Samenschale darstellt. Außerdem befindet sich im Kern das Nährgewebe (Endosperm), welches dem Embryo bzw. späterem Keimling Nahrung für die ersten eigenen Schritte ins Leben bietet. Jedes dieser Bestandteile der Frucht entwickelt seine volle Funktionsfähigkeit im Verlauf der Fruchtreife. Dieser biologische Prozess lässt sich bei Steinfrüch-



ten in drei Abschnitte unterteilen, deren Entwicklungsphasen fließend ineinander übergehen. In der ersten Phase teilen sich nach der Befruchtung der Blüte die Zellen der Fruchtanlage, bis der Kern seine volle Größe erreicht hat und die Grundgestalt der Olive sichtbar wird. Im zweiten Abschnitt härtet der Samen aus, der Keimling wächst, und das zugehörige Nährgewebe wird angelegt.

Die Schutzschicht des Samens und der Keimling sind dann bereit für den Beginn der Fortpflanzung, jedoch fehlt dem Keimling noch das voll ausgebildete Nährgewebe für die gelingende Keimung. In der dritten Phase wird dieses Nährgewebe, welches aus Reservestoffen wie Stärke und Öl besteht, bereitgestellt. Zeitgleich wächst das Fruchtfleisch zu seiner vollen Größe heran und signalisiert der Umwelt, dass die Frucht reif wird, das heißt: dass der Kern seinen Weg zur Bildung einer neuen Pflanze antreten kann.



Olivenkerne zu Heizmaterial Einstieg in die Kreislaufwirtschaft

Mauro Skiara, der im letzten Jahr neu gewählte Vorsitzende der *Co-operative Emanuel De Deo* in Minervino, treibt die Modernisierung weiter voran. Im letzten Jahr vertraute er bereits die Produktionsverantwortung für das Olivenöl der jungen Generation an, indem er sie an *Giulio Sciascia* übertrug. Wir haben darüber in den *Auskünften 2013* berichtet. Und erstmals nahm er auch an der jährlichen Weiterbildung der Produzentenpartner teil.

Jetzt hat er den ersten Schritt in die Kreislaufwirtschaft gewagt. Mit einer vergleichsweise geringen Investition von ca. 10.000,- Euro entfernt jetzt eine eigene Anlage die Olivenkerne aus dem

Oliventrester und trocknet sie für die Verwertung als Brennmaterial. Der restliche Trester wird danach, wie vorher auch, in eine Raffinerie abgegeben, die noch 2 bis 3 % Restöl daraus chemisch extrahiert.

Aus einer Tonne Oliven lassen sich bis zu 140 Kilogramm Olivenkerne gewinnen. Mit 2.500 Tonnen geernteten Oliven pro Jahr verfügt die Cooperative hier über ein großes wirtschaftliches Potenzial. Im Großhandel erzielen sie zur Zeit für 100 Kilogramm Olivenkerne 13,00 Euro. Im nächsten Jahr wollen sie mit 20 Kilogramm-Tüten in die Direktvermarktung gehen und könnten damit 15,00 Euro pro Tüte erzie-

len. Natürlich verwenden sie zum Heizen und zur Warmwasseraufbereitung nun auch ihren eigenen Brennstoff.

Wie das Olivenöl selbst neu erfunden werden muss, um eine wirtschaftliche Zukunft für kleine und mittlere Erzeuger zu ermöglichen, so muss man auch den bei der Erzeugung entstehenden ‚Abfall‘ erforschen, um intelligente Verwertungsmöglichkeiten dafür zu erkunden. Die Verwendung als Brennmaterial ist ein erster, einfacher Anfang. Die vielen sekundären Pflanzenstoffe der Olive werden sicher bald weiteres Interesse wecken und den Abfall zu Wertstoff werden lassen.

Zukunftswerkstatt wie geht es weiter?

Von Michalis Pantelouris

Vor einem Jahr haben an dieser Stelle vier junge Bremer Designer ihre Ideen vorgestellt, wie die arteFakt-Idee in die Zukunft wachsen könnte. ‚Zukunftswerkstatt‘ hatte Conrad Bölicke diesen Anlauf genannt, um die Idee von arteFakt langsam, aber sicher in eine neue Phase zu führen, wenn eines Tages eine neue Generation das Ruder übernehmen muss und wenn dann die Idee nicht mit den Gründern in den Ruhestand geschickt werden soll. Jetzt bin ich, als ein junger (oder zumindest jüngerer – ich werde auch bald 40 Jahre alt) Mitarbeiter, damit befasst, die begonnenen Erneuerungsprozesse zu bündeln und umzusetzen.

Denn eines ist klar: Jede Idee, jede Firma, jede Gemeinschaft ist ständigem Wandel unterworfen – und die Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft rund um das Olivenöl von arteFakt ist mit den Jahren immer stärker geworden. Das ist natürlich richtig und gut, aber je stärker eine Gemeinschaft wird, umso eigenartiger wird sie, und für Außenstehende ist sie damit auch schwieriger zu verstehen. Wer arteFakt einfach als einen Händler verstehen will, bei dem er erstklassiges Olivenöl kaufen kann, der wird von der Vielfalt der Ideen und Projekte leicht verschreckt. Die neue Generation der Kunden ist aber nicht immer gleich auf der Suche nach einem ganzheitlichen, weltanschaulich

aufregenden Projekt, wenn sie einfach nur einen Liter Olivenöl kaufen möchte. Und auch das ist natürlich in Ordnung.

Im Kern kann man die Ideen der jungen Kreativen deshalb grob in drei Komponenten zusammenfassen, wenn man schaut, was ihnen allen wichtig war: Konzentration auf das Produkt Olivenöl, eine fundierte Aufklärung darüber, was gutes Olivenöl ist – und eine modernere Designsprache (was selbstverständlich immer herauskommt, wenn man Designer nach irgend etwas fragt). Das sind drei gute und wichtige Punkte. Eine Idee hat mir aber ganz besonders gefallen: bei der Aufklärung diejenigen Eigenschaften von Olivenöl in den Mittelpunkt zu stellen, die für meisten Menschen bei gutem Olivenöl unbekannt sind. Die Designer nannten ihr Projekt einfach „bitter und scharf“.

Und das wird nun der erste sichtbare Teil der ‚jungen Linie‘ von arteFakt werden. In Zukunft möchten wir im Netz unter www.bitterundscharf.de über Olivenöl aufklären, gemeinsam lernen und genießen. Dabei findet sich eine ganze Reihe von neuen Ideen, eine Olivenöl-Schule zum Abonnieren zum Beispiel. Auch etwas, das die vier vor einem Jahr schon so ähnlich im Sinn hatten – für jeden, der sich für diesen wunderbaren, aromatischen und im besten Fall immer auch ein bisschen bitteren und scharfen Saft interessiert.

Lauter gute Gründe: Karim Aouini liebt Olivenöl

Die einfachste Erklärung ist oft auch die beste: „Weil es gut schmeckt“, sagt *Karim Aouini*, wenn man ihn fragt, warum er sich so für Olivenöl interessiert. Aber das ist nicht alles. „Ich finde auch sehr spannend, dass es noch so unerforscht ist.“ Das will der 24-jährige Gartenbau-Student ändern: Er besucht nicht nur regelmäßig die Fortbildungen von arteFakt, er hat inzwischen viele Wochen mit unseren Erzeugern in Italien und Griechenland zugebracht. In diesem Jahr verbringt er Zeit mit der Erforschung von Oliven und Olivenöl an Universitäten in Kalifornien und Apulien.

Für arteFakt ist Karim auf vielen Ebenen eine große Bereicherung: Seine Forschung ist sehr interessant für die Zukunft der Olivenölproduktion, er selbst ist eine große Hilfe bei vielen Veranstaltungen – und er ist bei allem Ehrgeiz ein sehr charmanter, lockerer und lustiger Mensch.



Im Mai wird für den Berliner in diesem Jahr ein besonderer Traum in Erfüllung gehen: Im Winter war er in den Hainen der Familie seines Vaters in Tunesien und presste, wenn auch nur 100 Liter, sein erstes ganz und gar eigenes Olivenöl. Bei den Olivenöl-Abholtagen wird es, in limitierter Auflage, direkt bei ihm zu erwerben sein. Und bestimmt gut schmecken.

Olivenöl & Gesundheit



arteFakt
Olivenölkampagne

Jetzt auch
in Österreich

Über Unternehmensberater wird manchmal etwas spaßig angemerkt: „So lange sie beraten, bedarf es keiner Taten“. Dabei wollte es Johann Stacherl aus St. Pölten auf Dauer nicht belassen. Er war unzufrieden damit, immer nur andere zu beraten, und wollte sich etwas suchen, das er auch selbst gestalten und bestimmen kann.

So erreichte uns im letzten Jahr sein Anruf mit der Frage, ob wir uns vorstellen könnten, dass er die arteFakt-Olivenölkampagne in und für Österreich entwickeln würde. Es folgten einige Treffen, und aus ihnen ergaben sich Sympathie und die Lust auf ein Experiment. Wir können uns eher

einen Kooperationspartner als einen Filialisten vorstellen, und Johann möchte gern ein Gründer werden, das passte zusammen.

Nun sind wir gespannt, wie ein Österreicher in seiner Kultur die Idee von arteFakt interpretieren und entwickeln wird. Johann lernte dann gleich im Juli mit seiner Lebenspartnerin, Katahrina Gobauer, bei der jährlichen Weiterbildung in Apulien alle unsere Oliviers und Olivieres, ihre Olivenöle und die Bandbreite unseres Wissens zur Olive kennen. Anschließend unternahm er mit unserem Probier- und Geschenkölter nativer Olivenöle erste Schritte zur Ansprache von In-

teressenten, warb eigene Kunden und schulte sich bei einem Auftritt im November auf der österreichischen Gesundheitsmesse in Klagenfurt, wobei wir Johann und Katharina zur Seite standen. Nun bereitet sich Johann auf den Start der ersten arteFakt-Olivenölkampagne in Österreich vor und plant dazu u.a. geführte Olivenöl-Degustationen und Menüveranstaltungen in mehreren Städten. Sie erreichen ihn telefonisch unter 0043.69911074117 und per E-Mail: johann.stacherl@artefakt.eu. 3200 Obergrafendorf – Mühlweg 10. Im Internet bestellen Sie zunächst weiterhin über die Seite www.artefakt.eu.



Nebensaison: Apulien

Als Reisende in Sachen Olivenöl begegnen wir vielen schönen und interessanten Gegenden abseits der Touristenpfade und außerhalb der allgemeinen Reisezeiten. Wenn wir die Neugier wecken können: Wir teilen gerne unsere Entdeckungen ...

„Vai, vai, vai“, ruft Vincenzo Lombardi, „mach, mach, mach!“ Und dann, weil es ihm zu lange dauert: „Veloce, veloce, veloce“,



also „schnell!“ Mit dem langen Stab in seiner Hand tippt er vom Boden aus auf die Äste, die weggeschnitten werden sollen. Oben auf der Leiter, in der Krone des Olivenbaums, kommen die Schüler kaum hinterher. Und wehe, sie bekommen einen falschen Ast zu fassen: „No, no, no, no, no!“ Vin-

zenzos wütende Stimme schallt über den Museumshain im apulischen Palombaio. Es ist eine komplizierte Aufgabe, einen Olivenbaum richtig zu beschneiden, und Vincenzos Ansprüche sind hoch. Bäume zu beschneiden ist für ihn eine Wissenschaft und Kunst zugleich.

Apulien ist das Land der Coratina-Olive, aus der zum Beispiel Vincenzos Sohn Guiseppe in Andria und die Kooperative Emanuele De Deo in Minervino unser Olivenöl No. 7 pressen. Es ist das Land der Trulli, jener iglu-artigen Steinhütten, der ohrenförmigen Orecchiette-Pasta und des Primitivo. Hier, an der Ferse des italienischen Stiefels, sind die Winter warm und die Sommer heiß. Und im Februar, wenn die Olivenbäume ihren einzigartigen Galgenschnitt bekommen, der aussieht, als würde die Äste von oben nach unten wachsen, leuchten in den älteren Hainen im Meer der Olivenbäume zartweiß die Blüten der Mandelbäume.

Vier Bereiche mit je drei ‚Etagen‘, in denen die Oliven perfekt wachsen und geerntet werden können: Die Bäume im Stil von Vincenzo Lombardi sind Meisterwerke, sowohl ästhetisch als



auch agrarwirtschaftlich. Stark und gesund sind sie dabei natürlich auch, der promovierte Agrarwissenschaftler Lombardi ist einer der Vorreiter biologischer Landwirtschaft in der Gegend. Und manchmal, wenn seine Schüler etwas begriffen zu haben scheinen, dann lächelt er sogar freundlich. „Bene, bebe“, sagt er dann, „benissimo!“

Tipps:

Übernachten: Bei den Besuchen in der Region Bari wohnen wir am liebsten in einem wunderschönen Bed&Breakfast in einem alten Palazzo in der Altstadt von Bitonto. Mit unglaublich viel

Liebe restauriert, wunderschön und dabei günstig (je nach Saison kostet ein Zimmer mit Frühstück zwischen 30 und 70 Euro). **Palazzo Antica Via Appia, Gaetano Brattoli, Via Porta Robustina 34, 70032 Bitonto, T. +39.0803.717327 www.palazzoanticiaviappia.it**

Essen: In seiner Osteria Cantina Brandi in Minervino serviert Koch Pietro Carlone großartige apulische Küche in ihrer feinsten Form – und die passenden Weine dazu. Abende auf der Terrasse mit Blick über halb Apulien sind ein Traum. **Osteria Cantina Brandi, Calata Brandi 7, Minervino Murge (BT), T. +39.0883.693624, www.osteriacantinabrandi.it**



... so geht sie, die klassische italienische dunkle Vinaigrette

Wenn wir die Zutaten für dieses Dressing auf den Tisch stellen, ernten wir zunächst skeptische Blicke. Ist dann alles zusammengerührt, wird die Vinaigrette schnell zum Favoriten, und viel davon wird bereits vernascht, bevor sie den Salat veredeln kann.

Zutaten: Italienisches Olivenöl, schwarzer Balsamico di Modena, Sardelle oder asiatische Fischsauce, Ahornsirup oder Honig, mittelscharfer oder Knoblauch-Senf, Fleur de Sel.

Zubereitung: Das italienische Olivenöl mit dem schwarzem Balsamico im Verhältnis 3:1 mischen, 1 TL Ahornsirup (hat eine etwas andere Süße als Honig, und die Konsistenz ist günstiger zum Verrühren), 1 TL Senf und einige Spritzer der asiatischen Fischsauce zugeben. Alles mit etwas Wasser zu einer Emulsion aufschlagen und mit Fleur de Sel abschmecken. Soll die Vinaigrette Tropfen bilden, was als Garnitur hübsch aussieht, wird gar kein Wasser zugesetzt. Frischer Knoblauch passt dazu nach Belieben. Die asiatische Fischsauce kann auch durch ein bis zwei fein gehackte Sardellen ersetzt werden. Kapern und schwarze Oliven machen sich auch gut, schmecken aber nicht jedem. Frische Kräuter, wie z.B. Basilikum, werden immer über den Salat gestreut und nie in die Vinaigrette gerührt, die Säure des Balsamico lässt sie schnell oxidieren und dadurch auch schwarz werden.

Diese Vinaigrette passt zu Tomate mit Mozzarella, bunten Gemüse-Rohkostsalaten, zu Blattsalaten wie Rucola, Radicchio oder Römersalat. Mit dem Sparschäler gehobelte Parmesanstreifen – an Stelle von Mozzarella – harmonisieren auch gut damit.



Reisen zu den Oliven Termine 2014

Immer zur Olivenernte bieten unsere Freunde und Partner **Klaus Haase** (Italien), **Franz Gentemann** (Griechenland) und **Ralf Wigger** (Spanien) „Reisen zu den Oliven“ an, inklusive Olivenernte, Öl-Pressung, Rundreisen und sehr viel Kultur.

Italien

Klaus Haase, klaushaase.eu

- ▶ **Vorosterwoche in Westsizilien** Sa., 12. - Sa., 19. April
- ▶ **Wander- und Kulturreise nach Kalabrien** Sa., 6. - Sa., 13. Sept.
- ▶ **Herbst-Studienreise nach Apulien** Sa., 20. - Sa., 27. Sept.
- ▶ **Herbst-Studienreise nach Westsizilien** Sa., 11. - Sa., 18. Okt.

Spanien

Ralf Wigger, kalonien.de/artefakt

- ▶ **Katalonien** 1. - 6. Nov. 2014

Griechenland

Franz Gentemann, 08176.998469 franz.gentemann@t-online.de

- ▶ **Kreta** 8./9. bis 16./17. Okt. 2014 (8 Nächte)
- ▶ **Korinth, Peloponnes**, 10./11. bis 18./19. Nov. 2014 (8 Nächte)





Neu: *Uva di Troia* als *rosato* und *rosso*

Der Erlös aus dem Verkauf des Weins *Nero di Troia* kommt dem Patenschafts-Olivenhain zugute und trägt zur Finanzierung der Stelle von *Anna Masciale* mit bei. Neu bieten wir in diesem Jahr den *Nero di Troia* von der Winzerin *Maria Marmo* an, nur im Doppelpack als *rosato* und *rosso*, und dazu einen speziellen und zum Wein passenden Taralli-Keks mit Fenchelsamen von Marias Schwester Paola, die sich dem Backhandwerk verschrieben hat. Das Set eignet sich auch sehr schön als Geschenk – vermerken Sie eine Geschenkabsicht bitte bei Ihrer Bestellung, wir legen Ihnen dann Informationen zum dem Projekt der Museums-Olivenhaine bei.

Ein-Euro-Museumstaler 2014

In der Olivenölkampagne wurden 3.239, – Euro an ‚Museumstalern‘ gespendet. Die Summe ist wieder überwiegend nur durch Spenden in Höhe von einem Euro zusammen getragen worden, eben dem *Ein-Euro-Museumstaler*. Ganz herzlich bedanken wir uns bei allen Spendern und Spenderinnen und antworten auf die vielen verwunderten Fragen erneut: Ja, wir freuen uns, wenn Sie wirklich nur einen Euro spenden. Mit dem *Ein-Euro-Museumstaler* möchten wir aufzeigen, was Gemeinschaft vollbringen kann und mit welchem geringem materiellem Einsatz bzw. Verzicht der Einzelnen das verbunden ist. Neben dem materiellen Gewinn zeigt sich im jährlichen Sammelergebnis dann ein hoher ideeller Wert, auf den wir alle sehr stolz sein können, weil er vielen Mut macht.

Die Museumstaler flossen auf dem Patenschafts-Olivenhain *Palombaio I* in Apulien in die weitere Herrichtung des Weinbergs mit der alten autochthonen Traube „*Nero di Troia*“, in Vorarbeiten zur Sanierung der alten Wasserzisterne, in Restaurierungsarbeiten am Eingang des Trullo und die Pflege der Pflanzen.

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 Böliche, Wilstedt
Michalis Pantelouris, Hamburg
Lektorat:
Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung:
Hubertus Neidhoefer, Berlin
Druck: Druckhaus Spandau, Berlin



Retten wir die alten Mandelsorten

In diesem Jahr soll die Zisterne saniert werden, um wieder Wasser aufnehmen zu können, das dringend für die Nachpflanzungen benötigt wird. Weiterhin beginnen wir mit der Rettung der über hundert Mandelbäume, die einen bisher nicht vermuteten Schatz als wertvoller Genpool darstellen können. Viele der Mandelbäume befinden sich am Ende ihrer natürlichen Lebenszeit und beginnen abzusterben. *Anna Masciale*, die den Hain für uns betreut, hatte sich bei der Mandelernte bereits über die zahlreichen unterschiedlichen Früchte gewundert, was auf eine Vielzahl von verschiedenen Sorten hindeutete. Ihre Recherchen für die Neu-

anpflanzung führten sie zu einem Professor an der Universität Bari, der sich bestens mit Mandeln auskennt und der anhand der Früchte 17 verschiedenen Sorten ausmachte. 13 davon konnte er eindeutig identifizieren, die er allerdings für weitgehend ausgestorben hielt.

In heutigen Mandelhainen stehen lediglich zwei auf Wirtschaftlichkeit gezüchtete Hybridsorten, und in keiner Baumschule ließen sich andere finden. Eine Lösung zum Erhalt der alten Sorten ist es nun, eine eigene Baumschule anzulegen, in der junge Reiser der alten Sorten auf wilde Mandelbäume als Unterlage gepfropft werden. Es wird der Beginn eines sehr spannenden Projekts



werden, das zunächst viele Fragen aufwirft. Mit der Schaffung eines wertvollen Genpools könnte dieses Projekt über den Rahmen dessen, was mit *Ein-Euro-Museumstalern* finanziert werden kann, hinausgehen und damit auch die Grenzen des Landschaftsmuseums zum Erhalt einer alten Kulturlandschaft überschreiten. Wunderbar, was ein Euro alles in Bewegung bringen kann, wenn er einmal ins Rollen kommt.

Übrigens: wer noch Pate oder Patin von einem der Olivenbäume auf dem Hain werden möchte, sollte nicht zu lange zögern, von den 182 Bäumen sind nur noch zwölf zu vergeben.

Im Süden nicht Neues

Eine Zwischenbilanz des beschwerlichen Wegs zu einer hochmodernen Kleinmühle

Auf dem Papier steht sie längst, die moderne, auf- und abbaubare Olivenmühle, mit der Dimitrios Sinanos in Griechenland als erster sein Öl völlig unabhängig von den großen Ölmühlen selbst produzieren soll – und damit eine neue Ära einleiten wird. Denn wir wollen ja, dass seinem Vorbild andere folgen. Viele arteFakt-Kunden haben ihn schon unterstützt und sich mit Spenden engagiert, von denen bereits eine leistungsfähige Filteranlage angeschafft wurde (Dimitrios filtert damit auch das Olivenöl einiger unserer griechischen Erzeuger). Nur die Mühle selbst steht noch nicht –

weil es noch immer bürokratische Hürden zu nehmen gilt, die sich manchmal als unüberwindliche Wände erweisen.

Für das Projekt brauchen wir EU-Fördermittel für wahrscheinlich knapp die Hälfte der Kosten, anders kann die Anschaffung der Mühle nicht refinanziert werden. Als Prototyp sollte die Mühle eigentlich ein optimales Objekt für eine Förderung sein. Denn die neue Technik ermöglicht ein besseres (vor allem: teurer exportierbares) Produkt, was ja den Zielsetzung von Förderungen entspricht, sowohl in Griechenland als auch in Brüssel. Das Projekt

schaft Arbeit, Einkommen und erprobtes neues Wissen.

Allerdings scheitern wir bisher regelmäßig an unvorhergesehenen Hindernissen im Antragssystem: Gleichgültig, welches Programm wir uns herausuchen, immer taucht irgendwo eine Bestimmung auf, nach der gerade Dimitrios' Mühle nicht förderungswürdig ist. Das ist offenkundig unsinnig, aber augenscheinlich gibt es Kräfte, die gar nicht wollen, dass das System der Massenproduktion von Olivenöl aufgebrochen und so viel Freiheit in die Hände einzelner Produzenten gelegt wird. Was uns natürlich nicht da-



von abhalten wir, ganz einfach weiter zu machen, bis wir unser Ziel erreicht haben.



Zeitgemäße Begegnungen

Zwei griechische Künstler stellen in diesem Jahr in der arteFakt-Kartongalerie aus: Natassa Poulantza und Dimitris Merantzas – bald auch bei Ihnen zuhause?

Die Kunst kommt mit der Post: Auf den arteFakt-Kartons findet sich auch in diesem Jahr wieder die „Karton-Galerie“ – die drei verschiedenen Kartongrößen, in denen die Olivenöle verschickt werden, wurden wie in den letzten Jahren auch mit den Werken von Künstlern versehen, die auf diese Art vieltausendfach in Deutschland ‚ausstellen‘.

Wer jeweils die Kartons ‚bespielen‘ darf, hängt – wie vieles bei artFakt – oft von Begegnungen ab, die sich aus dem leben-

digen Netz der vielfältigen Beziehungen ergeben. Dieses Mal geht die Wahl auf eine Empfehlung des in Künstlerkreisen sehr engagierten Olivenöl-Erzeugers Manolis Psyllakis aus Kreta zurück.

In den Werken der griechischen Malerin Natassa Poulantza treffen Werke berühmter Maler, die sie kopiert, auf Portraitfotografien großer Persönlichkeiten. Was nicht bedeutet, dass Poulantza eine Verbindung der beiden Personen oder ihrer Werke andeuten möchte. „Die Kriterien, nach denen ich die Werke und die Personen aussuche, sind rein ästhetische“, sagt sie über die Inspirationen zu den von ihr so genann-

ten, „Unzeitgemäßen Begegnungen“. Es geht in ihrem Werk nicht darum, eine Geschichte über Personen zu erzählen, sie sind eine Beschäftigung mit der menschlichen Erinnerung: In einem zweiten Schritt druckt sie nur den Teil, der bei der Verbindung der beiden Bilder überdruckt wurde und dadurch ‚verschwunden‘ ist.

Auch die beiden Künstler, die sich in diesem Jahr die Kartongalerie teilen, verbindet viel, aber nicht ihre Arbeit. Der Skulpteur Dimitris Merantzas ist Natassa Poulantzas Ehemann. „Es hilft sicher, dass jeder von uns die Arbeit des anderen versteht – vor allem auch, weil man versteht, warum der andere so viel Zeit für sich

und seine Arbeit braucht“, lacht sie. Aber es hilft dabei auch, dass ihre Arbeiten sich nicht ähneln.

Merantzas’ Arbeiten sind, so beschreibt er es selbst, geprägt von seiner ursprünglichen künstlerischen Ausbildung: Er ist gelernter Kameramann und Filmmemacher. Gerade hat er in der Athener Blender Gallery in einer großen Ausstellung Werke aus 20 Jahren ausgestellt, eine Art Retrospektive seiner Arbeit, die er „Suche nach Gemeinsamkeiten“ nennt – denn seine Arbeiten sind extrem variantenreich, in der Form, aber auch in den benutzten Techniken. „Als jemand, der Film studiert hat – eine Kunst, die auf speziell Art alle Künste in sich be-

herbergt –, ist es unausweichlich, dass ich als Künstler der sichtbaren Realität auf viele verschiedene Weisen begegne“, sagt er über sich selbst.

Für die arteFakt-Kartongalerie sind Poulantza und Merantzas eine großartige Entdeckung. Und das ist, wie in den vergangenen Jahren auch, vielleicht der schönste Teil: dass die Qualität der Arbeiten noch ein kleines bisschen erhellt wird dadurch, dass sie nicht auf eine Auftragsarbeit oder eine rein professionelle Zusammenarbeit zurückgehen, sondern auf eine Partnerschaft – eine Erweiterung der arteFakt-Familie eben.

www.merantzas.gr



Unzeitgemäße Begegnungen Der fehlende Teil

In dieser Serie, die „Unzeitige Begegnungen“ heißt, ‚borge‘ ich mir Bilder berühmter Maler und male Kopien bestimmter Werke. Auf die Oberfläche dieser Kopien drucke ich im Digitaldruck Portraits wichtiger Persönlichkeiten, wie Philosophen, Literaten oder Poeten aus dem 19. und 20. Jahrhundert.

Die beiden bestehen nebeneinander im bildlichen Raum, ohne dass ich dadurch eine Erzählung entsteht oder eine Verbindung zwischen den beiden angedeutet werden soll.

“M.P.B.N.”

(Marcel Proust, 1871 – 1922, French novelist, critic, and essayist/
Barnett Newman, 1905 – 1970 American artist)

Der zweite Teil mit dem zusätzlichen Titel „Der fehlende Teil“ leitet sich direkt aus dem ersten ab und besteht aus einzelnen Digitaldrucken. Der Teil des ursprünglichen Bildes, der unter dem Druck „verschwunden“ ist, wird zurückgeholt als neues, eigenständiges Werk gedruckt. So materialisiert es die Erinnerung als neue Realität.

Die Gedanke dahinter ist eine Bewertung der Substanz von Erinnerung, und das Gefühl für das Verlorene.

Herr über 1.000 Chilisorten



Massimo Biagi widmete sich als Professor für Biologie und Pflanzenkunde in seinen früheren Studien an der Universität Pisa dem

Brokkoli und der Tomate. Heute ist er emeritiert, lebt in Pisa und verbringt einen großen Teil seiner Zeit mit der Züchtung, Kul-

tivierung und Promotion des Peperoncino bzw. Chili. In Kooperation mit einigen Gärtnereien rund um Pisa züchtet er mittlerweile über 1.000 der weltweit über 2.000 bekannten Chilisorten.

Zu unserem kleinen Peperoncino-Festival im Rahmen des *Apfel & Erdapfel-Festes* in Wilstedt im Herbst letzten Jahres hatten wir Massimo Biagi eingeladen, und er brachte uns erntefrisch eine Auswahl von 256 seiner Peperoncino-Sorten verschiedenster Farben, Formen und Schärfegrade mit. Es wurde die größte jemals in Deutschland gezeigte Chili-Ausstellung.

Als *Norddeutsche Gesellschaft zur Förderung der Chilikultur* (NGFC), die wir vor einem Jahr mit dem *PepperPark Hotshop* gegründet hatten, veranstalteten wir in Hamburg und Bremen mit Massimo als Referent gleich noch zwei hoch interessante Me-

nü-Abende, bei denen er vielerlei Informationen, Tipps und Anregungen gab. Massimo hat es großen Spaß gemacht, als ‚Entwicklungshelfer‘ mit seinen scharfen Früchten in den kühlen Norden zu kommen, so dass er im Herbst wieder dabei sein möchte und noch mehr Peperoncini mitbringen wird.

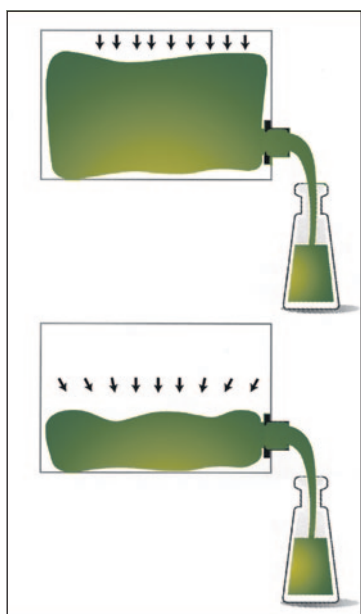
Tipps: So lässt sich die Chilischote entschärfen

Capsaicin ist ein geschmackloser sekundärer Pflanzenstoff in den Chilifrüchten, der die Schärfe bewirkt, indem er unsere Schmerzsensoren reizt. Er bildet sich in der Plazenta aus, den weißlichen Stegen, an denen sich die Kerne befinden. Und zwar entwickelt er sich vom Stiel her bis zum Fruchtspitze immer weniger scharf ist. Das Fruchtfleisch und die Kerne selbst enthalten kein Capsai-



cin, sind aber immer etwas damit kontaminiert. Um ca. 30% lässt sich die Chili entschärfen, wenn die Plazenta bis zu ihrem Ansatz am Fruchtfleisch entfernt wird. Die Aromen des Fruchtfleisches kommen dann wesentlich besser zu Geltung.

... auf ein Wort zum Polyethylen (PE)

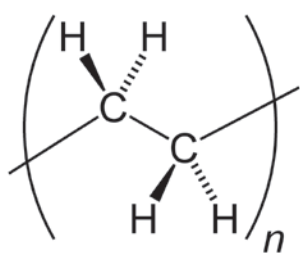


Manche Debatten – z.B. ob man Korken oder Schraubverschluss für die Weinflasche verwenden soll – sind nur schwer zu führen. Denn in sie spielen ‚gefühlte‘ Gewissheiten und fraglose Lebenseinstellungen hinein, die sich aus gutem Grund dem bloß vernünftigen Dafürhalten entziehen. Der Entscheidung, ob jemand sein Olivenöl lieber einer Flasche, einem Weißblechkanister oder einem PE-Beutel entnehmen mag, möchten wir daher nicht wertend vorgreifen. Deshalb bieten wir entsprechende Alternativen an. Unsere Argumente für die Einführung der *Bag in Box* mit dem innen liegenden PE-Beutel im Jahre 2006 haben wir mehrfach dargelegt. Wie in Anfragen oftmals vermutet wird, folgten wir jedoch nicht wirtschaftlichen Abwägungen, sondern ausschließlich Gesichtspunkten der Quali-

tät. Sie hatten wir aus Ergebnissen eigener Langzeituntersuchungen beim Vergleich von *Bag in Box* zu 5-Liter Weißblechkanister gewonnen. Die Stabilität der Fettsäuren, der Aromen und der sekundären Pflanzenstoffe – und damit auch die Haltbarkeit – werden dadurch, dass keine Luft in die PE-Verpackung eintritt, sehr deutlich verbessert. Auf unseren Internetseiten ist in der Rubrik ‚Olivenöl-Kompodium‘ mehr darüber nachzulesen.

Kunststoffe in der Umweltdebatte

Die Kritik an Plastik in der Debatte zur Umweltverschmutzung und zu Gesundheitsgefährdungen teilen wir ganz und gar, dennoch ist Plastik nicht gleich Plastik. Viele Kunststoffe, wie zum Beispiel PVC, dünnen Lösemittel und Weichmacher aus oder enthalten Schwermetalle. Deshalb sollten wir aus ihrem massenhaften Gebrauch auch aussteigen. Polyethylen (PE) nimmt unter den Kunststoffen jedoch eine Sonder-



stellung ein, weil es aus der Gasphase gewonnen (polymerisiert) wird. Seine Monomere müssen dazu nicht zuvor in einer Lösung aufbereitet werden. PE ist also lösemittelfrei. Es weist wei-

terhin keine sperrigen Molekülverzweigungen auf und benötigt daher keine Weichmacher. Unter diesen Gesichtspunkten ist es ein sehr geeigneter Werkstoff, um Lebensmittel zu konservieren. In allen unseren regelmäßigen Untersuchungen finden wir im PE-Beutel keine Weichmacher, Lösemittel, Schwermetalle und auch im Olivenöl keine Abbauprodukte des PE. Da PE sehr säurebeständig ist, greifen es auch die Ölsäuren nicht an.

PE ist also ein geeigneter Spezialwerkstoff für die Konservierung und Aufbewahrung von Lebensmitteln. Problematisch ist es, dass daraus auch massenhaft Wegwerfartikel produziert werden, wie z.B. die „Plastiktüte“, die dann die Umwelt und hier insbesondere die Meere belasten und über die Nahrungskette auch in unseren Kreislauf wieder zurück gelangen können.

Die Wiederaufbereitung von PE zu einem Recycling-Werkstoff, um daraus erneut ein PE-Produkt zu erzeugen, ist relativ einfach. Die vielen Plastiktüten gelangen jedoch selten in diesen Kreislauf und in der Menge gäbe es dafür wohl auch keine sinnvolle Wiederverwertung. Der Verzicht auf Plastiktüten wäre einfach, weil es genug Alternativen gibt, und auch für die vielen „Blister“-Verpackungen, die sich im Handel durchgesetzt haben. Der verbleibende Einsatz als Spezialwerkstoff wäre ein lösbares Problem für die Umwelt. Zum speziellen Einsatz halten wir daher am PE fest.



Aufgelesen

Wenn die Verpackung eines Produkts ein besonders gutes Design besitzt, wird der Inhalt nicht selten zur Nebensache. Beim Olivenöl hält dann der Geschmack oft nicht, was die Hülle verspricht. In diesem Falle ist es anders: Das hier mit einer prämierten Verpackung angepriesene griechische Olivenöl liefert die Kooperative

Eleonas. Es entspricht unserem *Olivenöl No.27, fruchtig*. 250 ml werden im Flakon und in aparter Hülle für 60 Euro angeboten. Mit unserem Verpackungsdesign und unseren Preisen werden wir es wohl nicht bis in die Gourmetabteilung des Lafayette in Paris schaffen. Nicht alle werden das wirklich bedauern.

Wer hat ein Akkordeon zu verschenken?

Hilferuf von unseren Musikfreunden „Re Pambanelle“ aus Bitonto

Bei unseren Reisen zu den Oliven nach Apulien spielen sie immer nach der Ernte zum Picknick für uns im Olivenhain auf und bitten zum Tanz. Auch die Olivenöl-Abholtagen haben sie schon mit ihren schwungvollen Tarantella-Rhythmen bereichert. Bei einem Auftritt nahe Bari entfernten sie sich kurz von ihrem Auto, um die Bühne anschauen. Diesen Moment nutzen Diebe, um das Auto aufzubrechen und alle Musikinstrumente zu entwenden. Schellen und Tamburine waren leichter zu ersetzen als das wichtigste Instrument, das Akkordeon. Die Mittel der Musikergruppe reichen für eine Neuanschaffung nicht aus.



Akkordeon zu spielen, ist bei uns aus der Mode gekommen. Vielleicht verstaubt daher das eine oder andere Instrument im Keller und wird nicht mehr gebraucht. 92 Bässe sollte es haben. Wer eines abzugeben hat und helfen möchte, melde sich bitte bei uns unter 04283.981329 oder per E-Mail an c.kahrs@artefakt.eu.