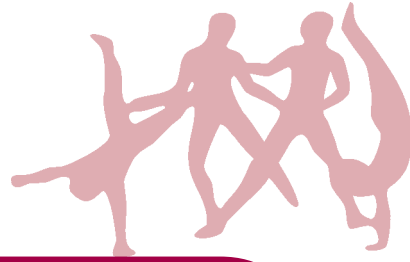


Herbst-Auskünfte 2009



Die Primario-Kampagne 2009

Jetzt mit einer Vorbestellung reservieren – das ungefilterte native Olivenöl der ersten Erntetage. Die Auslieferung erfolgt Anfang Dezember.

Ein besonderer Augenblick ist es jedes Jahr, voller Spannung, Neugier und froher Erwartung, wenn nach den Mühen der Ernte, dem Mahlen, dem Kneten und dem Pressen in der Mühle das erste Olivenöl aus dem Separator läuft – goldgelb mit vielen grünen Reflexen, noch milchig trüb und mit herrlichem Duft nach frisch geschnittenen Gräsern. Pur verkostet oder über eine geröstete Brotscheibe gegeben, bietet es ein kräftiges Aroma und rassigen Charakter, wild und noch unausgewogen, dafür mit einem

authentischen Geschmack, wie er nur für das Erste typisch ist – für das *Primario*.

Am unmittelbarsten ist dieser Eindruck natürlich gleich in der Mühle zu gewinnen – Sie können uns ja auf unseren Reisen zur Ernte begleiten. Aber auch wenn wir Ihnen dieses unvergleichliche Öl in der Flasche nach Hause schicken, bleibt das *Primario* ein besonderes Erlebnis. Verwenden Sie es pur auf Brot, Kartoffeln oder Tomaten, zu Salaten oder zum Würzen warmer Speisen.

Ein Genuss nur für kurze Zeit

Dieses Olivenöl ist nur für kurze Zeit zu bekommen und hat mit ca. drei Monaten eine relativ kurze Haltbarkeit. Wir bieten es deshalb, und um die hohen Logistikkosten dieser Kleinserie gering zu halten, nur als Kampagne an. Entscheiden Sie sich zu spät, müssen Sie ein Jahr bis zur nächsten Ernte warten oder bei Freunden davon naschen.

Der hohe Anteil an feinen Teilchen des Fruchtfleisches der Olive verleiht dem *Primario* das besondere und intensive Aroma. Es enthält damit aber auch Anteile des wässrigen Fruchtzellsaftes, der das Öl oxidiert und es rasch reifen lässt. Einen Vorrat anzulegen ist daher nicht angeraten. Wir empfehlen vom *Primario* nur ein bis drei Liter zu bestellen.

Wir sagen Danke

Mit Ihrer Unterstützung und der Experimentierfreude von *Josep Maria Mallafré, Yannis und Edith Fronimakis, Antonio Ippolito* und der *Cooperative De Deo* wurden die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle zur erfolgreichsten *arteFakt*-Produktinnovation der letzten Jahre. Wir können dadurch zukünftig die Mengen etwas mutiger disponieren und geben die bisher gesondert durchgeführte Aroma-Kampagne auf. Wir gliedern sie nun in unser Regalangebot der *Olivenöl-Kampagne* ein. Im Frühjahr 2010 können Sie sich dann mit unserem neuen Frühbucher-Rabatt auch Ihre Aroma-Liebhaber reservieren und bestellen.



Unabhängig von Banken mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Für Olivenbauern wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt: Das Jahreseinkommen wird am Zahltag nach der Ernte erwirtschaftet. Den Erzeugern handelsübliche Lieferantenkredite abzufordern, halten wir dabei nicht für fair.

Aus dem Freundeskreis der *arteFakt*-Olivenöle erhalten wir seit Anbeginn daher Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort zu bezahlen und uns bis zum Start der *Olivenöl-Kampagne* von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken frei zu halten. Für kurz angelegtes Geld geben die Banken niedrige Zinsen und für kurz geliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen uns mit Ihnen, die Sie uns Kurzdarlehen gewähren, bei 5%. Dabei lassen wir uns nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einer auf Verlässlichkeit und Solidarität ruhenden Ökonomie zum gegenseitigen Nutzen und auch Vorteil.

Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer 04283-981329 an oder senden Sie eine E-Mail an g.v.deylen@artefakt.eu, wir informieren Sie dann gerne ausführlich.

Bio-Lachs-Kampagne

Für manche gehört die Gans unverzichtbar zu Weihnachten – und nur dann wird eine Gans gegessen. So ist das auch mit der Lachs-Kampagne von Christiane Strub (*panaché*) gedacht.



Einmal im Jahr liefert ihr *Keith Dunbar* seinen schottischen Räucherlachs in Naturland-Qualität. Unter seinen Händen kommen die Lachshälften in eine Marinade aus Rum, Wacholder und Sirup und danach in die Räucherammer. Dort umnebelt sie vierundzwanzig Stunden lang warmer Rauch, der von Eichenspänen aus alten Whisky- und Sherryfässern stammt. Dieses langsame und fast kalte Räuchern sorgt nicht nur dafür, dass der Lachs saftig bleibt, sondern dass er auch auf natürliche Weise haltbar wird und sein unvergleichliches Aroma erhält.

Billiger als eine Weihnachtsgans ist das natürlich auch nicht. Und diese außergewöhnliche Qualität schmeckt ebenfalls am besten in Gesellschaft. 500g geschnitten 8,80 €/100g, ganze Seite ca. 900g für 6,70 €/100g; zzgl. 7,70 € Versand per UPS. Bestellung unter www.panaché.de bis spätestens 23.10.2009. Liefertermin per UPS am 10. und 11.11.2009.



Oregano aus der Wildsammlung

... mit ausgeprägtem Aroma vom Peloponnes mitgebracht. Handverlesen wird auch in Griechenland wertvoller, die Preise dadurch höher. 50 Gramm zu 2,50 € und 100 Gramm zu 4,00 €.



Genuss mit der Vielfalt von Kartoffel und Olive

Feine Speisekartoffeln mit Italiens Olivenölen, extra vergine



BO - Edition der Kartoffelvielfalt und von arteFakt

Mit diesem neuen Probier- und Geschenkkarton möchten wir, zusammen mit *Karsten Ellenberg*, dem *Retter der Linda*, allen Freunden der jährlichen Kartoffelaktion ein neues, schmackhaftes Angebot machen. Nicht nur für Feinschmecker wird das Set etwas Besonderes sein – Freude wird es allen bereiten, die Kartoffeln auch als Hauptmahlzeit schätzen, *nur* mit etwas Olivenöl, Fleur de Sel und einem Salat.

Karsten Ellenberg legt sechs ausgewählte Kartoffelsorten (siehe Abbildungen) zu je einem Pfund in den Karton und *arteFakt* je 150 ml der sechs italienischen Bio-Olivenöle aus der Sonderedition *Reise nach Syrakus*, dazu eine Fibel mit Informationen zu den Kartoffelsorten, den Olivenölen und mit Rezeptanregungen.

Der stabile Probier- und Geschenkkarton wird in einem Schutzumschlag versandt, die Kartoffeln sind gebürstet; dunkel und bei kühler Lagerung (6° C) können sie 14 Tage aufbewahrt werden. Grundsätzlich empfehlen wir aber den baldigen Verzehr nach der Lieferung. Laden Sie dazu ein paar gute Freunde und Bekannte ein, das wird sicher ein anregender Abend mit viel Überraschung und Staunen. Das Set kostet 38,- € zzgl. Versandkosten.



Neu: Bestellungen jetzt aus dem gesamten Kartoffelsortiment

Bis Ende November können Sie sich mit Ihrer Olivenölbestellung auch die Kartoffelvielfalt aus dem gesamten Sortimentsangebot des Biolandhofs in Barum bei Ülzen von *Karsten Elleberg* mit in das Paket legen lassen. Haben sie Ihnen gemundet und Sie möchten mehr davon haben, dann richten Sie Ihre Nachbestellungen bitte direkt an den Biolandhof.

Reichtum ernten

Dirk Jensen, Autor und freie Journalist aus Hamburg, begleitete uns bei Reisen zu unseren Erzeugerpartnern der Olivenöle. Nun besuchte er mit zwei Kolleginnen Deutschland auf der Suche nach vergessenen Gemüse und Menschen, die sich mit viel Engagement um deren Erhalt kümmern. Ihr Fazit: Vielfalt ist Reichtum, der liegt im Gemüsebeet und die Zukunft im Garten.

Ein schönes, lehrreiches und spannendes Buch, das wir gern empfehlen. 143 Seiten, gebunden, reich und farbig bebildert, Preis 19,95 €.



Aktionsangebot: Sizilianische Bioweine der Gebrüder Klaus und Gunter di Giovanna

Bei unserer „Reise nach Syrakus“ im letzten Winter, auf der Suche nach weiteren Olivenöl-Erzeugern, die sich auf moderne Art der Erhaltung alter landwirtschaftlicher Kulturlandschaften widmen, trafen wir *Klaus* und *Gunter* in dem kleinen, hoch in den Bergen liegenden Ort *Sambuca*. Manches war hier überraschend. Unangemeldet klingelten wir am späten Nachmittag an einer der fünf Haustüren mit dem Namensschild *Di Giovanna* und trafen gleich auf Klaus. Ihre wenig italienisch klingenden Namen verdanken sie ihrer deutschen Mutter. Wenig später standen wir in einer ultramodernen Weinkellerei am Hang, hoch über dem Ort mit einem traumhaftem Blick über Weinberge und Olivenhaine.



Gunter nahm uns sofort mit auf eine Verkostungsreise durch ihre Bioweine, überwiegend autochthoner Sorten. Bald schon fachsimpelten wir über die Gemeinsamkeiten von Olivenöl und Wein, so als würden wir uns lange schon kennen.

Klaus und *Gunter* gaben erst vor kurzer Zeit ihre erfolgreichen Karrieren als Rechtsanwälte auf, um in ihrem Heimatort die Winzertradition ihres Großvaters und Vaters mit neuen Ideen fortzuführen. In den hohen Lagen des *Gerbino* neue Weinberge anzulegen, ist wohl eher selten. Die Olivenhaine stammen noch vom Großvater und für sie war die Höhenlage schon immer von Vorteil, denn hier trifft man nur selten auf die Olivenfliege, die die Oliven schädigt.

Den spontanen und herzlichen Besuch konnten wir durch weitere Treffen vertiefen und uns anfreunden. Neben dem Olivenöl möchten wir Ihnen nun gerne auch ihre Weine vorstellen, vier trockene Weine haben wir für Sie ausgesucht:

2 x weiß: Als internationale Rebsorte einen *Chardonnay*, 2008 (6,50 €) und autochthon einen *Inzolia*, 2006 (8,50 €). **2 x rot:** Autochthon einen *Gerbino rosso*, 2007 (6,50 €) und einen *Nero d'Avola*, 2006 (8,50 €).

In guter Winzertradition erhalten Sie bei der Bestellung von 12 Flaschen eine weitere Flasche frei. Zum Kennen lernen bieten wir die Weine im Karton à 6 Flaschen und Sie erhalten eine halbe Flasche frei. Gepackt haben wir für Sie ein weißes, ein rotes und ein gemischtes Set. (Gemischt: 2 x Chardonnay, 1 x Inzolia, 2 x Gerbino Rosso, 1 x Nero d'Avola)

Reise nach Syrakus

Die nativen Olivenöle Extra Toscana, Umbria, Abruzzo, Puglia, Calabria und Sicilia des Geschenksets Italien erschmecken bieten wir auf vielfachen Wunsch zum Nachbestellen jetzt auch einzeln in der 0,25 und 0,5 Liter-Rundflasche. Im Internet, unter www.artefakt.eu, finden Sie die Angebote in der Rubrik *Spezialitäten-Kontor*.



Teekampagne in vollem Gange



Mit dem Herbst kommt auch die Zeit der „Teekampagne“, die Zeit für den Kauf eines Jahresvorrats an edlem Darjeeling. Eine lange Freundschaft und Kooperation verbindet uns mit der *Projektwerkstatt*, deshalb können Sie sich Ihren Teevorrat, zu gleichen Konditionen wie bei der *Projektwerkstatt* selbst, von uns in Ihr Olivenölpaket legen lassen und sparen einmal Porto. Verfügbar sind jetzt die neue Ernte des *First Flush*, der *Selected* und *grüner Darjeeling*. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter www.teekampagne.de

Tolles neues Hörbuch



Es freut uns immer, wenn wir im arteFakt-Kundenkreis Menschen mit schönen, interessanten oder spannenden Ideen und Fertigkeiten entdecken. Kürzlich war es die charmante und frische Bremer Liederpötin, Pianistin und Komponistin *Ellen Terway*. Nach ihrem erfolgreichen und rasch vergriffenen Buch „Das Essen ist ein Gedicht“ ist sie nun Herausgeberin und musikalische Interpretin der kulinarischen Vertonung zu einem Hörbuch. Für das Lesen der Gedichte und Texte hat sie illustrierte Gäste um sich versammeln können, u.a. *Hannelore Hoger*, *Ulrich Tukur*, *Ulrich Noethen*, *Daniel Brühl*, *Charles Brauer*, *Sarah Wiener*, *Alfred Biolek*. Ein vergnügliches, manchmal auch nachdenkliches Hörbuch, in das man gerne öfter hinein-hören wird.

„Das Essen ist ein Gedicht“, Hörbuch, 1 CD, Laufzeit ca. 65 Minuten, Preis 14,95 €.

Schon mal reinhören können Sie unter hoerbuch.artefakten.net



Reisen

Bei den Reisen mit Historiker *Klaus Haase* nach Apulien, Kalabrien und Sizilien und mit Griechenland-Hobbyist *Franz Gentemann* nach Kreta, Athen und auf den Peloponnes wandeln Sie auf den Spuren der reichhaltigen Kulturgeschichte der Landesteile und erhalten durch unsere Produzentenfreunde authentische Einblicke in das heutige Leben, die Kulinarik, die Erzeugung von edlem Olivenöl und in die zahlreichen Kontakte und kleinen Projekte, die *arteFakt* zu mehr als einer Handelsunternehmung, oftmals zu einer Idee machen.

Die Reisegruppen werden klein gehalten, bei Interesse empfehlen wir daher eine frühe Kontaktaufnahme.

E-mail: klaus@klaushaase.it
franz.gentemann@t-online.de



Für Volvo-Liebhaber

Nicht nur der *Volvo P210 Kombi*, mit Erstzulassung vom 17.07.'68, ist in die Jahre gekommen, auch sein Besitzer – ein *arteFakt*-Kunde. Viele schöne Reisen haben sie zusammen unternommen. Erinnerungen hängen daran, liebevoll wurde er gepflegt, von fachkundigen Händen gewartet und hat spielend den TÜV bis 06/2011 erhalten. Zu schade, um nun in der Garage sein Dasein zu fristen. Interessenten melden sich bitte unter kontakt@artefakt.eu.



arteFakt
Handelsagentur für Erzeuger-
Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt
Telefon 04283.981317
Telefax 04283.981319
E-Mail kontakt@artefakt.eu

Schöne Zufälle, die wohl keine sind ... oder wie leicht sich ein Europa der Regionen mit Leben füllen lässt

Aus dem *arteFakt-Stifterfonds*-Museumsprojekt der Ölmühle auf Kreta transportierten wir die alte persische Presse nach Wilstedt, stellten sie dort für die Olivenöl-Abholtage im Frühjahr zur Schau und warben für den *1-Euro-Museumstaler* zu ihrer Restaurierung. Ein Besucher sprach mich an und bot uns nach eingehender Betrachtung den Nachbau oder die Restaurierung der Presse in seiner Institution an.

Produktionsschule Wilhelmshaven

Michael Knüver stellte sich als Leiter einer neu eingerichteten *Produktionsschule des Bildungswerkes der Niedersächsischen Wirtschaft* am BBS-Friedenstraße in *Wilhelmshaven* vor. Arbeitslosen Jugendlichen mit schwierigem sozialen Hintergrund und bisher gescheiterter eigener Biografie soll in der Produktionsschule mit spannenden Projekten und unkonventionellen Formen Mut zu neuen Anfängen gemacht werden. Die Restaurierung der Ölpressen wird ein solches Projekt werden.



Arbeitslose Jugendliche und Solartechnologie

Bei unserem ersten Besuch in *Wilhelmshaven* sahen wir das Vorgängerprojekt, eine mobile Duschanlage für Sportveranstaltungen, ausgestattet mit modernster Solartechnologie. Projektleiter *Jörg Groeneveld* und Schulleiter *Michael Knüver* lud ich spontan ein, mich mit nach Apulien zu begleiten, um die Fortsetzung unseres Solarprojektes in *Minervino* mit Schülern des dortigen Technischen Gymnasiums zu erörtern.

Kooperation Wilhelmshaven – Minervino

Die Reise war ein Erfolg. Aus dem Kreis der 30 % arbeitslosen Jugendlichen von *Minervino* wird der Fußballtrainer zwei auswählen, die im Dezember für einige Wochen in *Wilhelmshaven* mit dort arbeitslosen Jugendlichen ein Solarkonzept für die Umkleieräume und Duschen des Sportplatzes entwerfen und bauen werden. Ende Januar werden dann alle gemeinsam die Anlage in *Minervino* installieren.

Mit Erfahrungen aus dem Projekt streben die *Produktionsschule Wilhelmshaven* und die *Kommune Minervino* eine weitergehende Zusammenarbeit zur Qualifizierung arbeitsloser Jugendlicher an.

Helfen Sie uns mit Genuss

Wir werden diese Schritte mit Freude begleiten und wenn Sie die Anfänge ebenfalls mit unterstützen möchten, können Sie dies neben dem *1-Euro-Museumstaler* auch auf genussreiche Weise mit dem Kauf der ersten beiden Produkte des *arteFakt-Stifterfonds*: **Olio di Oliva di Palombaio extra vergine** (0,5l) für 10,- € und **Uva di Troia di Palombaio rosso** (0,75l) für 9,- €. Der Wein wie auch das Olivenöl stammen von dem Projekt des *arteFakt Patenschafts-Olivenhains Palombaio No.1*, der zu einem aktiven Landschaftsmuseum entwickelt wird. Die Erlöse kommen ausschließlich den Museumsprojekten auf Kreta und in Apulien sowie dem damit verbundenen Engagement zur Förderung des Jugendaustausches zu Gute.

