



arteFakt

# auskünfte



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

Herbst-Auskünfte

Olivenölkampagne 2013

## Kolumne

Von Conrad Bölicke

Wenn ich unterwegs bin, lese ich gern die FAZ und BILD und informiere mich über die gefühlte Gemengelage der Deutschen. Am 30. Juli informierte in der Randspalte auf der Titelseite BILD mit der Überschrift „Deutsche sind reich wie nie“, dass das private Geldvermögen seit den letzten zwanzig Jahre von 2002 auf 4992 Milliarden Euro angewachsen ist. Im unteren Teil der Titelseite prangte dann ein fett und farbig aufgemachter Artikel „Schockstudie – Obst und Gemüse immer teurer“ mit der Information über eine Preissteigerung für Obst und Gemüse von ca. 6,4 Prozent, was real dann zwischen 10 und 20 Cent pro Pfund ausmachen wird.

ÖkoTest wagte sich nach langer Zeit im Juli wieder an einen Olivenöl-Test, mit dem Ergebnis, dass die billigen Supermarkt-Olivenöle Testsieger wurden. In einem Nebensatz wurde dann vermerkt, dass es auch noch Gourmet-Olivenöle gebe, die billigen es aber auch täten.

Heute fällt mir ein Prospekt von „Dodenhofs GenießerWelt“, der „Einkaufsstadt, die alles hat“ aus der Tageszeitung in die Hände, in der sie ein Kilo Stielkotelett vom Schwein statt für 6,99 für 4,44 Euro anbieten. Dann lese ich in der ÖkoTest-Ausgabe vom September einen Test zur Margarine mit einem ausführlichen Hintergrundbericht darüber, wie in der Dritten Welt Raubbau an der Natur betrieben wird, um das Palmöl für die Margarine zu gewinnen, und wie die Menschen dort durch Niedriglöhne ausgebeutet werden usw.. Geht es um die Dritte Welt und den Regenwald, dann sind die linken, solidarischen Reflexe und Standards noch in Ordnung. Findet Vergleichbares in Europa statt, werden die Linien nicht mehr gezogen. Als Maßstab gelten die untersten Grenzwerte der europäischen Verordnungen, auf die die Lebensmittel von der Industrie zumeist hin getrimmt werden. Damit ist garantiert, dass sie „Lebensmittelpfysiologisch“ einwandfrei sind – von einem guten Produkt sind sie mit dieser Beschaffenheit aber weit entfernt. In den USA wurde von einer Initi-

Fortsetzung auf Seite 2



**Primario No.11  
Katalonien**

Olivier: Josep Maria Mallafré  
Olivensorte: Arbequina  
Ernte und Abfüllung: Oktober / November 2012

Nicht dekantiert und ungefiltert. Feine Teile des Fruchtfleisches der Olive setzen sich mit der Zeit am Flaschenboden ab. Der rasche Verzehr wird empfohlen. Nicht im Kühlschrank aufbewahren.  
Mindestens haltbar bis Ende Januar 2013.

arteFakt

Olivenölkampagne  
www.artefakt.eu

e 0,5l UMM-P-1-12

## Frisch aus der Mühle: das Primario 2013

### Nur für kurze Zeit – jetzt bestellen!

Pur über eine geröstete Brotscheibe oder eine Kartoffel gegeben, zu Salaten mit etwas Zitrone oder weißem Balsamico oder in feine Suppen geträufelt – so genießt man es am besten, das rassistige, ungefilterte Öl der ersten Erntetage im November. Das Primario gibt einen Vorgeschmack auf die kommende Ernte – noch milchig trüb, mit herrlichem Duft und vielen grünen Aromen wie von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern einer Wildblumenwiese. Es ist mit dem Federweißen oder Beaujolais primeur vergleichbar. Beide sind noch nicht fertig und daher nur für kurze Zeit haltbar. Jedes Jahr entde-

cken mehr Menschen den Reiz dieses rassistigen Geschmacks der ersten Erntetage.

Das Primario lebt von seiner Frische – deshalb muss es schnell vom Olivier bis in Ihre Küche gelangen und dann innerhalb von zwei, maximal drei Monaten verbraucht werden. Restanteile von Fruchtwasser, Fruchtzucker und Enzymen aus den Oliven beschleunigen auf rasante Weise die Alterung durch Oxidation des Öls. Erst wenn mit einer möglichst frühen Filterung diese Anteile entzogen werden, ist das Olivenöl länger haltbar und stabil. Für eine Bevorratung ist das Primario völlig ungeeignet. Aus diesem Grund und um die Logistikkosten dieser Spezialserie im Rahmen zu halten, bieten wir das Primario mit

der Kampagne zu nur einem Auslieferungstermin an, voraussichtlich Ende November. Wer dabei sein möchte, darf das nicht verpassen, sonst müssen Sie ein Jahr warten oder bei Freunden davon naschen.

### Jetzt in Bio-Qualität

**Primario 2013  
Apulien / Italien (No. 7)**  
1 Liter (2 x 0,5 l Fl.)

**Primario 2013  
Katalonien / Spanien (No. 11)**  
1 Liter (2 x 0,5 l Fl.)

**Primario Mix 2013**  
1 Liter (0,5 l Fl. Apulien und  
0,5 l Fl. Katalonien)

Preis: jeweils 21,- Euro  
zzgl. Versandkosten

### Bitter und scharf: ein Qualitätsmerkmal

Für langjährige arteFakt- und Olivenölfreunde sind bitter-herbe und pfeffrig-scharfe Geschmacksnoten des Olivenöls kein Schrecken mehr – oder gar mutmaßliche Mängel. Kenner wissen um die gesundheitlich segensreichen Wirkungen der beiden sekundären Pflanzenstoffe Polyphenol und Oleocanthal, die diese Geschmacksnoten hervorrufen. Sie wissen auch, dass nur gesunde Früchte und eine äußerst schonende und achtsame Verarbeitung der Oliven zu Olivenöl diese natürlichen Stoffe erhält und sie damit zu erkennbaren Qualitätsmerkmalen macht. So geben sie auch Informationen über den Reifezustand und die Frische des Olivenöls. In überreifen, überlagerten oder bereits verdorbenen Olivenölen finden sich keine bitter-herben und pfeffrig-scharfen Noten mehr, die sekundären Pflanzenstoffe haben sich dann wie die Aromen und alles Andere an natürlichen und wertvollen Inhaltsstoffen abgebaut.

### Die Geschmacksempfindungen unterscheiden und verändern sich

Nun sind ausgeprägte bitter-herbe und pfeffrig-scharfe Töne nicht jedermanns Geschmack, und sie werden auch sehr unterschiedlich wahrgenommen. Der Reiz der beiden Noten hat nur ein individuelles Maß, das auf sehr persönlicher Sensibilität der Geschmacksknospen beruht, es schwankt im Tagesverlauf, wird durch eigene Befindlichkeit geprägt, formt und verändert sich auch durch neue Anregungen und Gewohnheiten.

Die Natur der Oliven bietet uns für jeden Geschmack hinsichtlich dieser beiden Noten eine Auswahl. Im nördlichen Raum der Anbaugelände in den Mittelmeerländern, also zum Beispiel Nordspanien, Oberitalien oder dem nördlichen Peloponnes, enthalten die Oliven deutlich weniger Polyphenole und Oleocanthal als in den südlicher gelegenen Regionen. Die Olivenöle aus diesen Regionen, wie die arteFakt-Öle No. 11, No. 23 und No. 24, sind daher sehr viel „sanfter“ als toskanische, apulische und messeni-

Fortsetzung auf Seite 2

## Kolumne

Fortsetzung von Seite 1

ative jetzt ein Sklavenrechner entwickelt, bei dem man im Internet für jedes Produkt einsehen kann, wie hoch der Anteil der darin enthaltenen, sklavenähnlichen Ausbeutungsarbeit ist. Allein die Roh- oder Fremdkosten der Produzenten für einen Liter Olivenöl betragen im letzten Jahr in Italien etwa 7,80 Euro. Von ÖkoTest als Sieger gekürte Olivenöle waren bereits zu einem Endverbraucherpreis – mit allen Handels- und Gewinnspannen – von 3,49 Euro für den halben Liter zu bekommen. Für deutsche Landwirte und Schlachtbetriebe könnte sicher eine ähnliche Rechnung aufgemacht werden.

Zur Zeit wird an einer Übertragung des Sklavenrechners auf Europa gearbeitet, es ist zu hoffen, dass daraus eine Enthüllungsplattform wird, durch die es zu einer Verbraucherbewegung kommt – und die auch einen Eingang in die Testzeitschriften findet.



### Teekampagne: gleich mitbestellen!

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 den gleichen Konditionen wie bei der Projektwerkstatt selbst mit in Ihr Olivenölpaket legen lassen und so Porto sparen. Verfügbar sind jetzt der grüne und der schwarze Selected Darjeeling und die neue Ernte des First Flush. Der Second Flush wird erst Ende Oktober lieferbar sein. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter [www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de).

## Impressum:

arteFakt Handelsagentur für Erzeugerverbraucher-Ideen GmbH  
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt  
Telefon 04283.981317, Fax .981319  
[www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu), [kontakt@artefakt.eu](mailto:kontakt@artefakt.eu)  
Redaktion: Conrad Böliche, Wilstedt  
Michalis Pantelouris, Hamburg  
Gestaltung: Hubertus Neidhoefer, Berlin  
Druck: Plenge-Druck, Bremen



## Längst gute Tradition: Die Orangenkampagne mit Navel- Orangen aus Kalabrien

### Sammelbestellaktion: Je eine Lieferung im November und Dezember

Nun ist es schon das dritte Mal, dass wir die leckeren Bio-Orangen der Familie Librandi anbieten können. Und weil sich ein großer Liebhaberkreis für die pflückfrischen Früchte aus Italien gefunden hat, können wir inzwischen wahrscheinlich von einem festen neuen Bestandteil in unseren Herbstaktionen sprechen.

Für alle, die sich erstmals an der Sammelbestell-Aktion beteiligen möchten, beschreiben wir hier gerne die Geschmacksentwicklung anhand der natürlichen Reifung: Im November zeichnen sich die Früchte durch das reiche Spiel der Fruchtsäure aus, die ge-

genüber der Süße dominiert, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrt. Vielen gefällt es, die Geschmacksveränderung durch natürliche Reifung mitzuerleben, andere favorisieren für sich nur eine der beiden Varianten, und viele möchten auch gerne die ausgeprägte Süße der Vollreife genießen. Sie wird erst im Januar erlangt, jedoch wird es in dieser Saison im Januar auf Grund der geringen Ernteerträge leider keine Orangen mehr geben.

### Mit natürlicher Reifung frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi nach Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Mit einem Kühltransport erreichen

sie uns in Hamburg zwei Tage nach der Pflückung. Dort verpacken wir sie noch am Ankunftstag und bringen sie zur Post.

Auch bei sorgfältigster Pflückung, Sortierung und Kontrolle ist nicht jeder einzelnen Orange ihr exakter innerer Zustand anzusehen. So kann es sehr vereinzelt vorkommen, dass eine Orange aus dem Karton ihr Versprechen nicht hält. Wir legen daher in jedes Paket vorsorglich eine ‚Ersatzorange‘ mit hinein und eine Anleitung zur Pflege nach Erhalt der Lieferung. Für die Lagerung der Orangen ist es wichtig, dass sie trocken liegen, das kann kühl oder kalt im Gemüseschrank sein. Die Haltbarkeit beträgt dann, je nach den Umständen, mehrere Wochen.

Bestellen können Sie sofort, der Rechnungsbetrag wird erst mit der Lieferung fällig. Die Auslieferung erfolgt nur während frostfreier Wetterperioden, auch kann an Regentagen nicht gepflückt werden, so dass der genaue monatliche Liefertermin unbestimmt ist. Geben Sie bei der Bestellung bitte Ihre E-mail-Adresse oder Telefonnummer mit an, wir benachrichtigen Sie dann über die Ankunft der Sendung.

**Bio-Navel-Orangen**  
jeweils einmal im November,  
Dezember

**5 kg-Paket 25,- Euro**

**10 kg-Paket 47,- Euro**  
jeweils inklusive Porto

### Bitter und scharf: ein Qualitätsmerkmal

Fortsetzung von Seite 1

sche. Die Oliven der Mittelmeerinseln weisen einen hohen Oleocanthal- aber nur einen geringen Polyphenolgehalt auf, sind daher pfeffrig-scharf, aber nur zurückhaltend bitter-herb.

Da die sekundären Pflanzenstoffe die natürliche Aufgabe haben, den heranwachsenden Keimling zu schützen, weisen auch alle Olivenöle von frühreifen Früchten, unabhängig von ihrer Region, stärkere Bitter- und Pfeffernoten auf, die sich dann mit der Reifung abschwächen. Sehr deutlich lässt sich das bei unseren Olivenölen No.3 aus Kalabrien und No.27 aus Messenien schmecken, die wir in „grün“ von frühreifen Oliven und

in „fruchtig“ von Oliven mittlerer Reife anbieten. In der fruchtigen Variante sind sie dann in beiden Noten gefälliger. Es ist wie beim Apfel oder beim Wein, manche mögen es fruchtsauer und spitz, andere lieber rund und lieblich.

### Die arteFakt-Olivenöle werden bitterer und schärfer – und das ist gut so

Bitter und scharf ist natürlich kein Wert an sich, und es gilt auch nicht, diese beiden Geschmacksnoten in Alleinstellung zu optimieren. Weil die Kenntnisse und Fähigkeiten unserer Produzenten-Partner wachsen, stellen die Oliviers immer frischere, geschmacklich sauberere und aromatisch feiner differenzierte Öle her, die neue Nuancen und Profile bekommen. Diese sind Ausdruck des-

sen, was die Natur der Olive alles mitgegeben hat. Früher gingen diese Potenziale durch Produktionsmängel oft verloren, konnten also nicht zur Geltung kommen. Es entstand jener weiche, buttrig-ölige Geschmack, der auch heute noch die meisten Olivenöle prägt.

Viele, die sich zum Beispiel an das frühere Olivenöl von Franco Cuonzo wegen dieser Attribute gewöhnt hatten, waren in diesem Jahr völlig von dem neuen Olivenöl der jungen Generation – von Giuseppe Lombardi und Giulio Sciascia – irritiert oder hegten sogar den Verdacht, das Öl sei verdorben, weil es sehr viel schärfer und bitterer daher kommt. Beide jungen Oliviers haben dagegen eine exzellente Qualität erreicht, und es wurde erstmals sichtbar, welch hohen Gehalt an Polyphen-

nolen und Oleocanthal die Olivensorte Coratina enthält. Um das hervorzuheben, hatten die Oliviers frühreife Oliven geerntet, was ihren Ölen ein sehr schönes, kantiges Aromaprofil verlieh – es gewann neue Freunde.

In der kommenden Ernte werden Giuseppe und Giulio Oliven der mittleren Reife auswählen, die Noten werden dann zwar etwas gefälliger ausfallen, es wird aber ein bitter-herbes und pfeffrig-scharfes Olivenöl bleiben. Auch das wird dann wieder nicht jedem gefallen, aber wie beim Wein findet sich schnell ein anderes Lieblingsolivenöl zur Auswahl in unserem breiten Angebot – denn die Natur hält eigentlich für jeden Geschmack etwas bereit.



## Aroma-Öle für die Winterküche

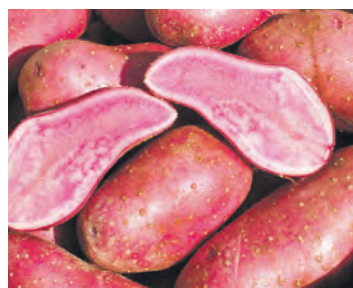
**Nur in begrenzter Auflage: Native Lorbeer-, Thymian-, Rosmarin- und Peperoncino-Olivenöle – im Set, mit Rezeptanregungen.**

Der Herbst ist da, der Winter steht vor der Tür, und mit der kalten Jahreszeit verschwinden auch

die leichten, fruchtigen Aromen von den Speisekarten: Die Zutaten werden kräftiger und würziger. Unser limitiertes Set von vier Aroma-Ölen passt wunderbar zur wärmenden Küche der kalten Jahreszeiten: Die Brat- oder Backröhre und die größeren Töpfe werden wieder entdeckt, und da-

bei können Lorbeer, Thymian, Rosmarin und pikante Noten der Peperoncino ihre aromatischen Stärken ausspielen. Und falls einmal die eigenen Ideen ausgehen, hat Küchenspezialistin Jutta Mai einige Rezepte der feinen Winterkräuterküche zusammengestellt.

**Set von vier natürlich aromatisierten Olivenölen (je 250 ml) mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Peperoncino. Limitiert auf 150 Sets. 23,- Euro**



## Aktion Kartoffelvielfalt

**Unser Herbstklassiker: Ein neues „buntes Bio-Kartoffelpaket“ für Familien und Singles zum Vorzugspreis**

Auch für diesen Herbst hat unser Netzwerkpartner Karsten Ellenberg, der Kartoffelrebell gegen die Monopolbestrebungen der Saatgutkonzerne und als 'Retter'

der beliebten Sorte Linda, wieder zwei bunte Pakete aus der Kartoffelvielfalt seiner neuen Ernte zusammengestellt. Die Aktion Kartoffelvielfalt ist begrenzt bis Ende November. Das gesamte Sortiment vom Bioland-Hof Ellenberg in Barum finden Sie unter [www.kartoffelvielfalt.de](http://www.kartoffelvielfalt.de). Haben Sie spezielle Wünsche aus diesem Ange-

bot, dann bestellen Sie bitte direkt dort.

Das bunte Bio-Kartoffelpaket mit den Sorten *Bintje* (vorwiegend festkochend bis mehligkochend, milder, cremiger Geschmack), *Rote Emmalie* (vorwiegend festkochend, guter, würziger Geschmack), *Angeliter Tannenzapfen* (festkochend, rosa Schale,

gelbes Fleisch, lange, verwachsene Knolle, Reife mittelspät, feinswürziger, leckerer Geschmack) und *Blaue Anneliese* (vorwiegend festkochend, milder, cremiger Geschmack) kostet als:

**Single-Paket (4 mal 1 Kilo) 12,50 Euro, als Familienpaket (4 mal 2,5 Kilo) 29,50 Euro.**

## Bio-Lachskampagne von panaché

**Räucherlachs von Summer Isles Foods in Schottland**

Den wunderbaren Räucherlachs an Stelle einer Weihnachtsgans: Für viele unserer Kunden ist das mit den exzellenten Räucherlachsen in Naturland-Qualität inzwischen eine eigene Tradition geworden. Schweren Herzens hat Keith Dunbar vor einem Jahr die Verantwortung für sein Lebenswerk abgegeben. Ich habe mich inzwischen vergewissert, dass in der Räucherei „Summer Isles Foods“ alles beim Alten geblieben ist. Nur der Standort wurde rund 80 Meilen weiter ostwärts an die Küste nach Alness verlegt.

Denn die Anbindung an Verkehr und Internet ist dort wesentlich besser. Mit umgezogen ist die gesamte Mannschaft von Keith Dunbar, das heißt: das gesammelte Wissen um die hohe Kunst des Räucherns. Dabei ist auch John Flett, der schon bei Keith Dunbar verantwortlich fürs Räuchern war. Er hat mir gezeigt, wie rigoros die Manufaktur auf handwerkliche Qualität setzt. Alles geschieht von Hand, vom Filetieren des frischen Biolachses in Naturland-Qualität bis zum Marinieren, Räuchern, Schneiden und Verpacken des geräucherten Fisches. Die Lachshälften kommen in eine Marinade aus Rum, Wacholder und

Sirup und danach in die Räucher- kammer. Dort umnebelt sie vierundzwanzig Stunden lang warmer Rauch, der von Eichenspänen stammt. Es ist tatsächlich kein Märchen, dass diese Späne aus gebrauchten Whiskyfässern gehobelt werden. Dieses langsame und fast kalte Räuchern bei zwanzig Grad sorgt nicht nur dafür, dass der Lachs saftig bleibt, sondern dass er auch auf natürliche Weise haltbar wird. Und sein unvergleichliches Aroma erhält.

**Bestelltermin für 2013:**

Bitte bestellen Sie den Lachs bis spätestens 01. November, Sie erhalten ihn dann am 19./20. Novem-

ber per UPS. Das kostet 9,80 Euro. Bestellen über: [www.panache.de](http://www.panache.de) Telefon: 0173-2983937

**Räucherlachs, ganze Seite, ca. 900 Gramm**  
Nummer 204-F-0900-005  
7,40 Euro/100 g

**Räucherlachs, von Hand geschnitten, 500 Gramm**  
Nummer 204-F-0500-004  
9,80 Euro/100 g

**Räucherlachs, von Hand geschnitten, Set 2 x 200 Gramm**  
Nummer 204-F-0400-003  
11,55 Euro/100 g

**Herbst- und Winter- Aktion aus der arteFakt-Vinothek**

**Alle Rotweine im Angebot bieten wir bis zum 31.12.13 zu einem um 5% ermäßigten Preis an**

Kräftige Bio-Rotweine für die kalten Tage von der Domäne Nikola Repanis aus Nemea/Peloponnes; von der Cooperative Capçanes aus Montsant, dem kleinsten Weinanbaugebiet Spaniens, und von der Azienda Agricola Biologica Di Giovanna auf Sizilien von Gunther und Klaus Di Giovanna



**Azienda Agricola Biologica Di Giovanna.**

**Nero D'Avola rot, 2011**

Alkohol 13,7%; Restzucker 1,85 g/l; Säure 4,9 g/l; 6 Monate Barrique (franz. Eiche). Empf. Trinkreife jetzt bis 4 Jahre nach Produktion.

6er Karton 45,14 Euro (statt 47,40)  
0,75l Flasche 8,47 Euro (statt 8,90)

**Nerello Mascalese rot, 2011**

IGP Sicilia, Alkohol 13,75%; Restzucker 1,94 g/l; Säure 4,7 g/l; 6 Monate Barrique (franz. Eiche).

6er Karton 45,14 Euro (statt 47,40)  
0,75l Fl. 8,47 Euro (statt 8,90)

**Helios rot – Bio, 2010**

IGP Sicilia, Alkohol 13,12%; Restzucker 2,56 g/l; Säure 6,15 g/l; 9 Monate Barrique (franz. Eiche). Beste Trinkreife jetzt bis 4 Jahre nach Produktion.

6er Karton 75,43 Euro (statt 79,20)  
0,75l Fl. 13,52 Euro (statt 14,20)



**Celler de Capçanes**

**Mas Picoosa rot, 2011**

Alkohol 14,5%; Restzucker <3 g/l; Säure 5,4 g/l.

6er Karton 36,57 Euro (statt 38,40)  
0,75l Fl. 6,86 Euro (statt 7,20)

**Mas Collet rot, 2010**

Alkohol 14,0%; Restzucker 2 g/l; Säure 5,0 g/l. Beste Trinkreife jetzt bis 4 Jahre nach Produktion.

6er Karton 45,14 Euro (statt 47,40)  
0,75l Fl. 8,48 Euro (statt 8,90)

**Costers del Gravet rot, 2007**

Alkohol 14,5%; Restzucker 3 g/l; Säure 4,9 g/l. Beste Trinkreife jetzt bis 10 Jahre nach Produktion, mit noch längerem Potenzial.

6er Karton 77,14 Euro (statt 81,00)  
0,75l Fl. 14,34 Euro (statt 15,10)



**Domäne Repanis**

**Agiorgitiko rot, 2011**

Alkohol 12,5%; Restzucker 1,70 g/l; Säure 6,0 g/l. Beste Trinkreife bis 2 Jahre nach Produktion.

6er Karton 42,18 Euro (statt 44,40)  
0,75l Fl. 7,88 Euro (statt 8,30)

**Agiorgitiko „Cuvee Argro“ rot, 2008**

Alkohol 13,5%; Restzucker 2,2 g/l; Säure 5,3 g/l. 12 Monate im Barrique (franz. Eiche), Beste Trinkreife 5-10 Jahre nach Produktion mit Potenzial für 15 Jahre

6er Karton 82,65 Euro (statt 87,00)  
0,75l Fl. 15,48 Euro (statt 16,30)



## Neu im Netzwerk

### Reishunger – die reine Freude

Die besten Ideen kommen meistens, wenn man ein Problem identifiziert hat: „Warum ist der Reis in unserer Mensa so schlecht?“, fragten sich die Bremer Wirtschaftsingenieur-Studenten Sohrab Mohammad und Torben Buttjer – und wenig später war aus der Antwort auf die Frage ein Unternehmen geworden, das besten Reis über einen Online-Shop vertreibt. Die Gründungsgeschichte von „Reishunger“ ist inzwischen drei Jahre alt, und heute bekommt man unter [www.reishunger.de](http://www.reishunger.de) nicht mehr nur 22 verschiedene Reissorten, sondern auch Geräte und Zutaten für die perfekte Reiszubereitung.

„Es gibt drei Kriterien für guten Reis“, erklärt Sohrab Mohammad, „da ist zum einen die



Sortenreinheit – das auch wirklich drin ist, was auf der Packung steht. Leider ist das beim Supermarktpreis oft nicht so, weil es keine gesetzlichen Regelungen gibt. Zum anderen die Sortenherkunft: Echter Basmatireis wächst nur in bestimmten Regionen des Himalaya und echter Risottoreis in der Po-Ebene Norditaliens. Und natürlich gehört dazu die Sensorik: Geschmack, Geruch und Optik.“ Und in noch einem Punkt fühlen wir bei arteFakt uns Reishunger besonders verbunden: „In den letzten Jahren haben viele Menschen gelernt, dass Olivenöl ein hochwertiges Produkt ist“, sagt Sohrab Mohammad, „beim Reis sind wir noch nicht ganz so weit. Deshalb schreiben wir nie einfach ‚das ist der beste Reis‘, sondern immer: ‚der beste Reis, weil ...‘, wir erklären alles.“ Und ständig werden es mehr, die den „Pappreis“ satt sind und ihren Hunger mit nur dem besten Reis stillen – von Reishunger.

**Reishunger-Kennenlern-Set**  
6 Sorten-Set (2,05 kg) mit Basmati-, Jasmin-, Milch-, Roter-, Schwarzer- und Risotto-Reis, 16,95 Euro



## Ein besonderes Trio von Aprikosen-Konfitüre

**In Griechenland sind die Preise für frische Früchte so verfallen, dass es sich kaum noch lohnt, zu ernten. Es sei denn, man kommt auf gute Ideen.**

Mein Besuch bei Dimitrios in Kleina Ende Juni galt eigentlich dem Olivenöl und dem Kleinmühlenprojekt, mit dem er stellvertretend für weitere arteFakt-Partner die Entwicklungswege zum „Olivenöl-Winzer“ erkunden wird. Dimitrios hatte jedoch andere Sorgen: Die Aprikosenernte mit etwa 25 Tonnen Ertrag stand an, und die Abnahmepreise waren in Griechenland mit nur noch 20 bis 22 Cent pro Kilo bis auf die Schwelle der Erntekosten von 18 Cent gesunken. Die Biozertifizierung hatte er bereits ausgelassen, weil die Gebühren dafür nicht mehr zu erwirtschaften waren und er auch schon im letzten Jahr keinen Abnehmer gefunden hatte, der einen Bio-Preis zu zahlen bereit war.

25 Tonnen, also 25.000 Kilo Aprikosen – das erscheint sehr viel. Um die frischen Früchte über Eigen- oder Direktvermarktung zu verkaufen, ist die Menge aber zu klein. In Griechenland existiert zur Zeit kein Markt mehr dafür. Saftfabriken wurden geschlossen, und Aprikosen sind empfindliche Früchte, die sich nicht zur Lagerung eignen. Sie müssen schnell transportiert und geliefert werden, eine Aprikosenkampagne wie mit den Orangen der Librandis ist daher kein Ausweg.

Dimitrios erzählte deprimiert, dass man sich früher aus dem Ertrag von zwei Ernten ein halbes Haus bauen konnte – und heute muss er überlegen, ob er die Früchte überhaupt noch erntet.

Wenn Strukturen zusammenbrechen, muss man sich selber helfen und erfinderisch werden. Dimitrios ist ein heller Kopf und für Experimente und Neuerungen immer zu haben. Um selbst Saft herstellen zu können, fehlen ihm die technischen Voraussetzungen,



diese Möglichkeit musste also gleich verworfen werden. Ähnliche Schwierigkeiten gibt es mit dem Dörren der Früchte. Es blieb nur, über eine andere Wertschöpfung nachzudenken: Herstellung von Marmelade und Chutney.

Tante Eleni ist die Küchenmeisterin im Hause Sinanos, und Aprikosen kocht sie zu Marmelade, so lange sie denken kann. So gut diese Familienmarmelade auch schmeckt – ein Kilogramm Zucker auf ein Kilogramm Früchte und langes Kochen entsprechen nicht mehr den heutigen Standards. So änderte ich kurzerhand mein Besuchsprogramm: Dimitrios und ich entschlossen uns, neue Marmeladen und Chutneys zu kreieren. Als zunächst kritische, aber handwerklich versier-

te Köchin holten wir uns Tante Eleni an die Seite. Überrascht war ich dann, in keinem Laden in Griechenland Gelierzucker kaufen zu können, wie er bei uns in jedem Supermarktregal zu finden ist. In Athen konnten wir dann eine Quelle für Apfelpektin auf-



derum ergibt nicht das gleiche, intensive Aroma wie mit frischen Zutaten. So wandten wir uns den klassischen Varianten zu: Wir optimierten eine reine Aprikosenkonfitüre und zwei weitere Varianten, eine mit Vanille und eine mit Amaretto-Likör. Beim Verkosten verlor dann die anfängliche Skepsis von Tante Eleni, und sie wurde wenige Tage später zur Stütze und Produktionsleiterin, als die ganze Familie Sinanos für drei Tage die Räume der Olivenölabfüllung in eine Aprikosenmanufaktur verwandelte.

Nach der gesetzlichen Regelung zählen die drei Marmeladen wegen ihres hohen Anteils an frischen Früchten und verbliebener Stückigkeit zur Kategorie der „Konfitüren“, und wir bieten sie nur im Set mit den drei Varianten à 250 Gramm an. 250 Sets hat die Familie Sinanos davon produziert und wartet gespannt auf Ihr geschmackliches Urteil – und damit auf die Chance, einen Ausweg aus dem Preisverfall der Aprikosen zu finden.

Die Chutneys wurden sehr lecker, eine telefonische Rücksprache mit versierten Köchen aus unserem Netzwerk in Deutschland ergab jedoch, dass sie mit den gewählten Zutaten nicht zu konservieren waren. Wir mussten auf diese Produktionslinie verzichten. Also blieben uns die Marmeladen. Auch sie sollten ohne künstliche Zusätze hergestellt werden und leicht und fruchtig nach frischen Aprikosen schmecken. Eine Kreation mit frischer Minze und eine mit Chilis haben uns gut gefallen. Aber auch dabei haperte es an der Konservierung – wir hätten getrocknete Minze und Chilis verwenden müssen. Das wie-

derum ergibt nicht das gleiche, intensive Aroma wie mit frischen Zutaten. So wandten wir uns den klassischen Varianten zu: Wir optimierten eine reine Aprikosenkonfitüre und zwei weitere Varianten, eine mit Vanille und eine mit Amaretto-Likör. Beim Verkosten verlor dann die anfängliche Skepsis von Tante Eleni, und sie wurde wenige Tage später zur Stütze und Produktionsleiterin, als die ganze Familie Sinanos für drei Tage die Räume der Olivenölabfüllung in eine Aprikosenmanufaktur verwandelte.

Nach der gesetzlichen Regelung zählen die drei Marmeladen wegen ihres hohen Anteils an frischen Früchten und verbliebener Stückigkeit zur Kategorie der „Konfitüren“, und wir bieten sie nur im Set mit den drei Varianten à 250 Gramm an. 250 Sets hat die Familie Sinanos davon produziert und wartet gespannt auf Ihr geschmackliches Urteil – und damit auf die Chance, einen Ausweg aus dem Preisverfall der Aprikosen zu finden. Im Unterschied zu den Händlern, auf die Dimitrios in Griechenland noch für seine Früchte angewiesen ist, haben wir ihn mit einem fairen Preis und sofortiger Bezahlung entlohnt. Erzeuger-Verbraucher-Beziehungen wie bei uns erbringen – abgesehen von der hohen Produktqualität – eben auch solidarisches Handeln und festen Halt in Zeiten der Krise.

Conrad Bölicke

**Aprikosen-Konfitüre**  
3 x 250 g Glas (Einfach, Vanille, Amaretto), 18,00 Euro

**Gunther & Klaus Di  
Giovanna (No.2/Sizilien)**

Klaus di Giovanna war im September und Oktober für die Weinlese in Sambuca verantwortlich, weil sein Bruder Gunther in Tokio weilte, um dort das Weingut vorzustellen. Klaus berichtet, dass das gute Wetter die Weintrauben noch etwas fruchtiger als im letzten Jahr hat werden lassen und dass der Alkoholgehalt geringer ausfallen wird. Auch die Oliven reifen gut heran, der jetzige Wechsel von Regen und Sonne hat sie prall gefüllt und lässt eine gute Ernte erwarten.

Für Tochter Barbara hat der „Ernst des Lebens“ begonnen, sie geht nun stolz in die erste Klasse, und für ihre kleinere Schwester Elisabeth hat auch ein neuer Abschnitt begonnen, noch etwas spielerischer: Sie geht jetzt in den Kindergarten.

**Familie Librandi  
(No.3/Kalabrien)**

Der plötzliche Tod von Vater Pasquale hatte die Familie tief getroffen und sie vor große Herausforderungen gestellt. Die emotionale und fachliche Lücke, die er hinterlässt, sowie sein großer Erfahrungsschatz, der allen eine Stütze war, ihnen Halt und Sicherheit gab, fehlt der Familie noch sehr. Die Geschwister sind noch enger zusammen gerückt. Michele hat seine Tätigkeit bei dem Ölmühlen-Hersteller Alfa Laval aufgegeben und kümmert sich mit seinem jüngeren Bruder Pino, der noch studiert, nun um den großen Schlachtereibetrieb und unterstützt seine drei Schwestern, Carmela, Angela und Lucia, bei der Olivenölvermarktung.

Angela, die auch die Müllerin in der Familie ist, hat ihre sensorischen Fähigkeiten erweitert und sich zur Leiterin von Olivenöl-Panels qualifiziert. Neben Christoph Sippl, dem Leiter der Sensorik von EUROFINs, von unserem Analytikpartner in Hamburg, war sie damit bereits kompetente und kritische Bewerterin und Beraterin bei der Olivenölfortbildung in Mariotto in diesem Sommer.

Die Librandis erwarten eine normal gute Olivenernte, und Angela teilt mit, dass die Oliven unseres arteFakt special, des Frantoio, von ihrem am höchsten gelegenen Olivenhain wieder ein sehr kantiges und aufregendes Öl zu ergeben versprechen.

**Giuseppe Lombardi  
(No.7/Apulien)**

Mit seinen Netzwerkkontakten als Leiter eines kleinen und regionalen Bioverbandes im nördlichen Apulien und ausgebildeter Berater für die Bio-Zertifizierung, versucht Giuseppe seit letztem Jahr im Zentrum von Andria einen kleinen Bio-Erzeuger-Laden zu etablieren. Für seinen Lohn reicht es noch nicht, für eine Halbtagskraft lässt der sich aber schon erwirtschaften. Das Haus gehört seinen Eltern, er ist von ihnen bis auf Weiteres von der Miete befreit, und so schafft er am Ende des ersten Jahres wohl



**Maria Skourti in den Händen von Dimitrios Sinanos**

eine „schwarze Null“, was ihm Mut zum Weitermachen gibt.

Als Vertreter der jungen Generation in Apulien übernimmt Giuseppe jetzt auch die Produktion des apulischen Primario, des Olivenöl-„Federweissers“.

Die Oliven sehen gut aus, seine Haine verlaufen entlang des einzigen, wenn auch kleinen Flusses im nördlichen Apulien und bekamen daher genügend Wasser. Giuseppe erwartet eine normal gute Erntemenge, und das Ausbleiben der Olivenfliege wird die Qualität begünstigen.

**Coop. Emanuel De Deo  
(No.7/Apulien)**

Unsere Freunde und Partner in Minervino bereiten sich nicht nur auf die anstehende Olivenernte vor, sondern auch auf den Gegenbesuch der Jugendfußballer aus der Samtgemeinde Tarmstedt, zu der auch Wilstedt zählt. Seit fünf Jahren gibt es einen von arteFakt und dem ehemaligen Bürgermeister von Minervino, Michele de la Croce, initiierten Austausch von jeweils zwei Mannschaften der elf- bis 14-jährigen Jungen. Zu Pfingsten sind die Minerviner bei uns zu Gast und nehmen an einem norddeutschen Turnier teil. Zu Ostern fahren dann unsere Jungs in ein Trainingslager nach Minervino – so war jeder Jahrgang einmal Gast und einmal Gastgeber.

Giulio, der Olivenmüller und Kellermeister der Kooperative, erwartet ein mittelstarkes Erntejahr und durchstreift daher bereits die Olivenhaine, um die besten Bereiche zu finden, die er für das spätere arteFakt-Olivenöl ernten lassen wird.

**Andreas & Adriano März  
(No.9/Toskana)**

Andreas und Adriano haben als hartnäckige Qualitätsenthusiasten wieder einiges an ihrer Olivenmühle verändert. Dazu zählt eine hypermoderne Waschanlage, die nicht nur die Ästchen und die Blätter entfernt und die Oliven besser wäscht, sondern diese auch trocknet, bevor sie in die Mühle kommen. Die Messermühle haben sie aufgerüstet und können nun den Malaxierer (Knetbehälter des Olivenbreis)

mehr als doppelt so schnell füllen und damit die Verweilzeit des Olivenbreis besser steuern. Andreas und Adriano wollen dadurch nicht nur noch fruchtigere und reintönigere Öle hervorbringen, sondern vor allem auch haltbarere. Je weniger die Polyphenole in der Extraktionsphase verbraucht werden, desto länger können diese als Antioxidantien das Öl vor dem Altern schützen.

Zur neuen Ernte schreibt Andreas: „Wie das 2013er Öl wird, wissen wir noch nicht. Wir tun aber alles, um das Beste aus den Oliven zu holen. Das Wetter dieses Jahr war zwar gnädiger mit uns als 2012, denn bereits im Juli erlöstes großzügige Regen die Pflanzen von der Trockenheit. Auch die Temperaturen lagen im Mittel etwa fünf Grad unter de-



**In der von Manolis Psyllakis unterstützten Galerie**

nen von 2012, statt auf 40 Grad und höher kletterten sie nur auf gut 35 Grad. Allerdings sind die Bäume nicht so prall voll wie letztes Jahr.“

**Josep Maria Mallafré  
(No.11/Katalonien)**

Die Region um Barcelona und Tarragona litt auch in diesem Jahr wieder unter langer Trockenheit. Nach dem schwachen Ertrag der Oliven im letzten Jahr hängen die Olivenbäume in diesem Jahr voll, so dass trotz der Trockenheit mit einer guten Ernte zu rechnen ist. Die geringe Regenmenge ließ die Oliven nur langsam wachsen, was sich jedoch immer positiv auf die Fruchtbarkeit auswirkt, weil die Aromen bzw. die Stoffe, die sie später hervorbringen, viel Zeit haben, sich in den Früchten

anzusammeln. Zur Erzeugung des Primario werden wir in diesem Jahr Anfang November zu Josep Maria fahren, um mit ihm einige Neuerungen bei der Produktion mit der neuen, kleinen FuE-Olivenmühle zu erproben. Wer einmal mitfahren und das erleben möchte, kann sich gerne bei uns melden.

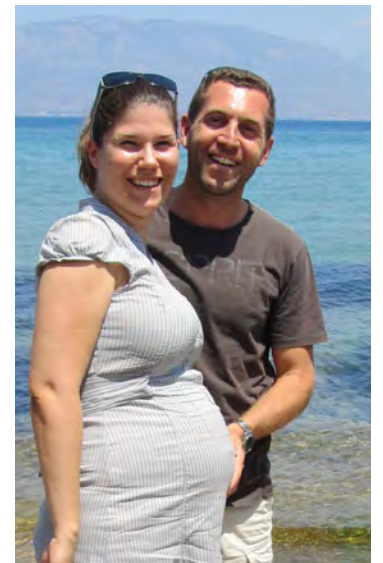
**Dimitrios Sinanos  
(No.23/Korinth)**

Im Mittelpunkt des Jahres stand als erfreulichstes Ereignis für Dimitrios natürlich seine Hochzeit mit Maria. Mit dreihundert Gästen war es für griechische Verhältnisse auf dem Land wohl eine kleinere Hochzeitsfeier, für Maria und Dimitrios jedenfalls die schönsten und anstrengendsten zwei Tage in diesem Jahr, von denen sie sich dann bei einer einwöchigen Hochzeitsreise auf Kreta erholten.

Ansonsten stellt sich das Jahr für Dimitrios eher als ein schwieriges dar. Der Zusammenbruch des Aprikosenmarktes mit ruinösem Preisverfall machte ihm zu schaffen, dann ließen sieben Monate ohne einen Tropfen Regen seine Pistazien verdorren, und auch viele Oliven werden wohl verloren sein.

An den Olivenbäumen mit geringem Ertrag blieben die wenigen Oliven klein und werden jetzt zu früh reif, zu einer Zeit, zu der noch alle Ölmöhlen geschlossen sind. In Zusammenarbeit mit weiteren Bio-Olivenanbauern im Dorf wird Dimitrios daher von ihnen Oliven ankaufen, deren Erntezeitpunkt

Wie in Korinth waren auch in der Region um Patras keine guten Wetter- und Naturbedingungen für eine reichhaltige Olivenernte, die die junge Familie aber gut gebrau-



**Stephanie und Petros Livanis**

chen könnte. Wegen ihrer Schwangerschaft wurde Stephanie in dieser Saison an ihrem Arbeitsplatz im Flughafen-Service nicht berücksichtigt und blieb arbeitslos.

**Kooperative Eleonas  
(No.27/Messenien)**

Der heiße Wüstenwind, der das westliche Kreta im Spätsommer beutelte, wehte leider auch bis an die südwestliche Küste des Peloponnes nach Gargaliani. In den weiten, mit Olivenbäumen bestandenen Ebenen, die dort den Bergketten bis zum Meer vorgelagert sind, schuf das feuchte und warme Klima damit ebenfalls ideale Lebensbedingungen für Olivenfliegen und wird zu erheblichen Qualitätseinbußen und Ernteverlusten führen. Wir hatten uns früh schon entschieden, das Olivenöl No.27, grün und fruchtig, von den Oliven aus den Höhenlagen der dem Meer abgewandten Berghänge zu nehmen, weil das dortige trockenere und kältere Wetter die Fliegen fern hält und das langsamere Wachstum der Oliven die Aromen besser ausbildet. So werden wir auch zur kommenden Ernte die gewohnt gute Qualität erwarten dürfen. Für die vielen kleineren Olivenanbauer, auch Mitglieder der Kooperative, die ihre Olivenbäume nur auf der Meeresseite haben, wird es aber ein wirtschaftlich schwieriges Jahr werden.

**Edith & Ioannis Fronimakis  
(No.29/Kreta)**

Auch aus dem östlichen Teil von Kreta berichten Edith und Ioannis über ein schwieriges Jahr für Landwirte. Zur Zeit der Olivenblüte im Frühjahr fegten Winde mit einem hohen Staubgehalt über die Insel und verklebten einen großen Teil der Blüten. Nun hängen an sehr vielen Bäumen so wenige Oliven, dass in der Genossenschaft vor Ort bereits darüber diskutiert wird, die Mühle nur für einen relativ kurzen Zeitraum zu öffnen. Die Strukturkosten, einen Olivenbaum abzuernsten, also für den Transport der Erntegeräte, das Auslegen der Netze, das Pflücken →

er bestimmen und deren Ernte er auch beaufsichtigen wird, um sie sie dann mit seinen eigenen in der Ölmühle verarbeiten zu lassen. Die über arteFakt nachgefragte Menge des Olivenöls No.23 wird sich damit wohl erreichen lassen.

**Petros Livanis  
(No.24/Achäa)**

Petros und Stephanie werden in der anstehenden Erntezeit hin und her gerissen sein. Mitte Oktober werden sie erstmals Eltern und sie haben schon verraten, dass es ein Mädchen werden wird. Wie wir ihn kennen, wird Petros sich schwer damit tun, sich von dem kleinen Wunder loszureißen, um tagsüber die Oliven zu ernten und sie bis spät abends in der Mühle pressen zu lassen.

→ Fortsetzung von Seite 5  
und den Abtransport in die Mühle, sind die Fixkosten gleich hoch, egal ob viele oder nur wenige Oliven ins Netz fallen. So dürften viele Bäume gar nicht erst abgeerntet werden. Es wird „mehr als gar nichts“ erbringen, sagt Edith, aber vermutlich schaffen wir zum ersten Mal in all den Jahren unserer Zusammenarbeit die gewünschte Menge nicht.

### Manolis Psyllakis (No. 29/Kreta)

Gewaltige Stürme kurz vor der Ernte im letzten Jahr fegten 15 bis 20 Prozent der frühreifen Oliven von den Bäumen, und lang anhaltender Regen zur Erntezeit ließ die Qualität der Oliven und damit des Olivenöls sinken. Der Ölmüller wollte sich auf die besonderen Bedingungen bei der Produktion nicht einstellen, und auch Manolis, erst seit kurzer Zeit unser Kooperationspartner, unterschätzte manche Faktoren. Sein Olivenöl lag damit unter den arteFakt-Qualitätsstandards, so dass wir es nicht abnehmen konnten. Dadurch gab es nur eine geringe Menge Bio-Ölivenöl von Kreta. Um ihm bei der anstehenden Ernte zu helfen, die Standards zu erreichen und abzusichern, besuchten wir Manolis bereits Anfang August. Dort empfing uns ein heißer Wind, der aus Nordafrika hereinströmte. In Verbindung mit der vom Meer heraufziehenden Feuchtigkeit bewirkte die Hitze, dass die Populationen der Olivenfliege regelrecht explodierten. Sie schädigten mindestens 40 Prozent der Oliven in der Region Kolyvari, und das bereits zwei bis drei Monate vor der Ernte – eine Katastrophe für die Erzeuger der Region. Mit nur 10 bis 15 Prozent der üblichen Erntemenge wird daher zum Schluss der Ernte gerechnet. Zum Beginn der Ernte werden wir wieder zu Manolis reisen und ihm zur Seite stehen, um zu helfen, zumindest das Wenige zu einer guten Qualität zu bringen. Leicht wird es in diesem Jahr auf keinen Fall.

Bei unserem Besuch konnten wir neben seinem ökologischen auch sein Engagement für Kunst und Kultur kennen lernen. In seinem kleinen Dorf besuchten wir die alte Dorfschule, deren Renovierung und Umwidmung zu einem Ausstellungs- und Veranstaltungsort Manolis gerade organisiert hatte. Sehr beeindruckend ist auch die alte Olivenmühle, die mit seiner Unterstützung zu einer renommierten Galerie ausgebaut wurde. In ihr treffen sich internationale Künstler, arbeiten zusammen und stellen dann gemeinsam aus. Manolis vermittelte uns drei interessante griechische Künstler und Künstlerinnen, die wir bei der kommenden Olivenölkampagne in der „arteFakt-Kartongalerie“ ausstellen wollen, indem sie unsere Versandkartons gestalten.



### In der Nähe von Bitonto in Apulien fand die 5. Weiterbildungsveranstaltung von arteFakt statt

Zum fünften Mal hatte Conrad Bölicke die Olivenölherzeuger von arteFakt zu einem Weiterbildungsseminar eingeladen. Der Tagungsort, ein großzügiges Hotel bei Mariotto, unweit Bitontos, liegt inmitten schier endloser Olivenbaum- und Mandelbaumhaine. Auf der einen Seite kann man in der Ferne das Castel del Monte auf seinem Hügel liegen sehen, auf der anderen, nicht ganz so weit entfernt, das Meer.

Der kleine Saal – ein fensterloser, kahler Raum im Untergeschoss – war voller als die Räumlichkeiten bei früheren Veranstaltungen: Zu den Gruppen der griechischen und der italienischen Erzeuger kam dieses Mal eine Abordnung der Angestellten von arteFakt aus Wilstedt, und es konnten auch einige Gäste als stille Zuhörer teilnehmen, freie Mitarbeiter, Medienleute, Netzwerker.

Wenn die Dolmetscherinnen und Dolmetscher gleichzeitig vom Deutschen ins Griechische und ins Italienische übersetzten oder umgekehrt griechische und italienische Fragen oder Kommentare ins Deutsche, konnten einem zwar die Ohren schmerzen – die Akustik im Tagungsraum war grauhaft –, aber das tat der Konzentration kaum Abbruch: Drei Tage

## Arbeit im Untergeschoss



her von ‚Öko-Test‘ als bestes untersuchtes Öl eingestuft worden war: ein billiges Öl von Lidl. Kaum erstaunlich, dass es bei der Blindverkostung gnadenlos durchfiel.

Die zweite Seminarkomponente bestand aus Referaten von eingeladenen Fachleuten. Zum einen wurde Grundlagenwissen, das schon früher behandelt worden war, noch einmal vertieft. Leitende Fragen waren unter anderem: Was genau geschieht biochemisch und bio-mechanisch, wenn in den Zellen der Olive das Öl entsteht? Wie verändern sich die stofflichen Komponenten während der Reifung und nach der Ernte? Welche Folgerungen müssen aus den ablaufenden Prozessen in der Frucht für die Erzeugung sehr hochwertiger Öle gezogen werden, also für die genauen Erntezeitpunkte, die Verarbeitungsschritte in der Mühle, die Lagerung? Was sind und wie verhalten sich bei Ernte und Verarbeitung die Aromastoffe bzw.

füllt war, und schließlich ließ er den sich vergrößernden Öltropfen in der Zelle in Form eines aufgepumpten, gelben Luftballons platzen.

Referiert wurde aber auch über die Bodenstruktur und die Mikrobiologie der Böden, vor allem un-



ter Gesichtspunkten des Bio-Anbaus (Vincenzo Lombardi, Wolfgang Endler). Und sehr eingehend erläuterte Steffen Hruschka von GEA-Westfalia die Mechanik der heute üblichen Hammernmühlen und den Einfluss verschiedener Faktoren wie Größe, Drehmo-



lang wurde von halb neun am Morgen bis zum frühen Abend ein straffes Programm absolviert. Es setzte sich aus drei Hauptkomponenten zusammen: Erstens fanden an jedem Vormittag Blindverkostungen verschiedener Olivenöle statt, um die sensorische Beurteilung zu schulen. Nach der jeweiligen Verkostung trugen dann die Fachleute ihre Beurteilungen vor – Christoph Sippl die Ergebnisse des Panels bei Eurofins, Angela Librandi die Qualitätsbestimmungen ihrer Prüfung. Außerdem wurden die Resultate der physikalisch-chemischen Analysen bei Eurofins präsentiert. In die Reihe der Öle der arteFakt-Erzeuger war das Olivenöl eingeschmuggelt worden, das kurz vor-

die sekundären Pflanzenstoffe? Wie lässt sich die Charakteristik und optimale Qualität der Öle herausarbeiten, die nach Region, Standort und Sorte unterschiedlich sind?

Referenten waren die Eurofins-Chemiker Torben Küchler und Christoph Sippl und der Biologe und Biochemiker Wolfgang Endler aus Berlin. Den Teilnehmenden wurde streckenweise Wissenschaft pur zugemutet, aber es blieb nicht immer bei Formeln, Tabellen und Grafiken – Wolfgang Endler zum Beispiel demonstrierte das Geschehen in einer Zelle der Olive mittels einer durchsichtigen Plastikflasche, die mit verschiedenen, zum Teil leuchtenden Kugeln und Kügelchen ge-



ment, Durchsatz auf die Qualität des Olivenöls. Schließlich ging es auch um Baumpflege und Baumschnitt (Vincenzo Lombardi) – mit diesen Themen war unmittelbar die Brücke zur Praxis geschlagen.

Die wurde mit der dritten Komponente des Programms besprochen, den Exkursionen: zu den Ölmühlen in Andria (Lombardi) und Minervino (Cooperative De Deo), zum biologisch kultivierten Olivenhain bei Canosa (Lombardi) und zum Museumshain bei Palombaio. An allen Stationen wurden die theoretisch behandelten Themen bei der Anschauung vor Ort noch einmal besprochen, und die Erzeuger berichteten von ihren Erfahrungen.

Im arteFakt-Museumshain gab Vincenzo Lombardi eine Demonstration des richtigen Baumschnitts, und die Erzeuger konnten ihm an einigen Bäumen nacheifern – nach zwei Stunden allerdings musste die Übung beendet werden: Obwohl man um neun Uhr begonnen hatte, war es um elf schon so heiß, dass an ein Weiterarbeiten nicht zu denken war.

Denn jeden Tag schien die Sonne geradezu erbarmungslos, und seit Mai war in Apulien kein Regen gefallen. Deshalb erwies es sich auch als günstig, dass die Seminarstunden im klimatisierten Raum des Hotel-Souterrains stattfanden. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden aber für die Anstrengungen, die das Weiterbildungsseminar mit sich brachte, an den lauen Abenden mit wunderbaren Mahlzeiten belohnt, sei es auf dem ‚Balkon Apuliens‘ in Minervino mit dem Blick über die Weite der Landschaft, sei es auf der Terrasse am Festungsturm in der Altstadt Bitontos, nach einer Führung durch die Gassen und den Staufferdom (Franco di Vanna). Der Abend in Bitonto wurde lang – Musiker der Gruppe ‚Re Pampanelle‘, die auch schon in Wilstedt zu Besuch war, spielten historische Volksmusik, und als die Griechen die Tische beiseite schoben, endete alles in einem gemeinschaftlichen Tanz.

Das Seminar bewies, wie weit sich die Erzeuger der arteFakt-Öle durch die Fortbildungen in die komplexen Themen eingearbeitet haben, die für die Herstellung sehr hochwertiger Olivenöle von Bedeutung sind. Es kam immer wieder zu lebhaften Diskussionen, und Conrad Bölicke konnte zum Abschluss resümieren, dass die Anforderungen für die Spitzen-Oliviers sich immer klarer herauschälen – und dass die arteFakt-Erzeuger schon wesentliche Erkenntnisse umgesetzt haben. Ein entscheidender Faktor für weitere Fortschritte liegt in Technik und Organisation der Mühle. Deshalb wird sich das nächste Fortbildungsseminar, das in Spanien stattfindet, nahezu ausschließlich mit der modernen Olivenmühle befassen.

Ludwig Fischer



# Michalis Pantelouris lernt Olivenöl

Als Unternehmer hat man einige Freiheiten, die wertvollste davon ist, dass man viel selbst gestalten und entscheiden kann. Die unternehmerische Freiheit ist oft herausfordernd, sie kann auch gelegentlich zur Last werden, sie erzeugt aber keinen Leidenszustand, den man überwinden möchte, im Gegenteil. So haben Unternehmerinnen und Unternehmer z.B. die Freiheit, eigentlich nie in Rente gehen zu müssen. Es gibt keine Gründe dafür, das auf- und anregende arteFakt-Leben mit all den vielfältigen Beziehungen und der kulturellen Bereicherung zu beenden, nur weil man eine so genannte Altersgrenze erreicht hat. „Du kannst doch aber nicht immer so weiter machen“, wird mir manchmal entgegen gehalten. Ja, das stimmt wohl, und so ist es auch nicht gemeint. Es geht um Wandel – auch um den Wandel der persönlichen Arbeit im Unternehmen, nicht darum, einfach weiter zu machen, anzuhalten oder zu beenden. Wandel ist ja eine beständige unternehmerische Aufgabe, unabhängig vom persönlichen Alter. Also geht es um Transformation und um die Rollen von Akteuren – auch neuen –, Rollen mithin, die verteilt und neu eingenommen werden müssen.

So erklären sich die Beweggründe, mit denen ich vor anderthalb Jahren die arteFakt-Zukunftswerkstatt ins Leben rief und vier junge Designabsolventen der Bremer Kunsthochschule damit beauftragte, die arteFakt-Ideen und -Konzepte aus ihrer eigenen Generation heraus neu zu denken. Einige von Ihnen haben mich dabei materiell und ideell unterstützt, dafür bedanke ich mich hier noch einmal herzlich.

Den Prozess des Wandels wollte ich – im Hinblick auf mein Alter und meine Rolle im Unternehmen – frühzeitig in Gang setzen, um den nachfolgenden Genera-



tionen bereits im frühen Stadium Räume oder eine Bühne zu geben, wo sie ihre Ideen formulieren und sie dann auch erproben können. Am Anfang in diesem Prozess steht ein intellektuelles Konstrukt, etwa das Fünf-Phasen-Modell der unternehmerischen ‚Neu-Erfindung‘ oder die Einsicht in einen kulturellen Wandel bei den jüngeren Generationen. Wenn man aber die Suche nach Transformationen ernsthaft betreibt, entsteht aus den Bemühungen schnell ein Eigenleben, und auch der eigene Blick auf die Dinge beginnt sich unplanmäßig zu verändern.

Michalis Pantelouris habe ich vor zwei Jahren, wie so oft auf dem Wege über Zufälle, kennen gelernt. Er half mir spontan bei der Projektidee, einen Salon bei den Olivenöl-Abholtagen einzurichten, in dem junge Griechen, die in Deutschland leben, uns ihr Land erklären und jenseits der Klischees verständlich machen sollten. Er tat dies mit überzeugendem Engagement, Charme und Eloquenz und achtete wenig auf die Zugluft in der Pagode, so

dass er am Abend mit 39° Fieber nach Hamburg zurückfuhr und am Sonntag ausfiel. Wir hatten uns dadurch nicht recht kennen lernen können und holten das später mit anregenden Gesprächen in Hamburg nach. So erfuhr ich, dass er als freier Journalist und in Teilzeit bei einer Werbeagentur seine Brötchen verdient, verheiratet und Vater zweier Töchter ist, engagiert reformerische Kommunalpolitik in St. Pauli betreibt, in Berlin geboren wurde, in Hamburg aufwuchs, einen griechischen Vater hat und bis zur Schmerzgrenze ein HSV-Anhänger ist.

Für eine Reportage zum Olivenöl, die er für das Männerkochmagazin *Beef* recherchieren sollte, wählte er als Hauptperson Dimitrios Sinanos in Klenia (Olivenöl No. 23) aus, und wir verbrachten dort einige Tage gemeinsam bei der Olivenernte. Wenn man zusammen arbeitet, schwitzt, sich schmutzig macht, die Mahlzeiten zusammen einnimmt und abends noch einen Wein zusammen trinkt, dann klärt sich schnell, was man voneinander zu halten hat. Mich-

alis entdeckte dabei seine Leidenschaft zu den Oliven und auch die Faszination durch die Art, wie wir arteFakt betreiben, und ich entdeckte bei ihm eine Haltung zu den Menschen und zu den Dingen des Lebens, die so ganz auf unserer Wellenlänge lag. Es lag nahe, ihn zu fragen, ob er sich vorstellen könne, in seinem Leben auch noch einmal etwas anderes zu machen. Unschwer erkannte er den Zweck der Frage, besprach es kurz mit seiner Familie und willigte ein.

Seit dem 1. August ist Michalis nun bei uns und „lernt Olivenöl“. Dieses Kennenlernen und Einsteigen wird er als lebendiges Projekt entwerfen, organisieren und kommunizieren, um damit den Zugang für die jüngeren Generationen zu öffnen. Ihnen ist er authentisch sehr viel näher als ich, daher übernimmt Michalis auch das begonnene Projekt der Zukunftswerkstatt und wird es auf seine Weise fortführen, worüber dann schon bald im Internet unter [www.bitter&scharf.de](http://www.bitter&scharf.de) und in den „Auskünften 2014“ zu lesen sein wird. Die zweite von fünf Prozessstufen ist damit erreicht. Für die Jungen werde ich wohl weiterhin als jemand erscheinen, der altmodisch angezogen ist. Aber die Transformation ist eingeleitet, ganz sicher wird sich damit der „modische Stil“ von arteFakt entwickeln und auch bald zu sehen sein. Derweil beginne ich, mich langsam innerlich auf die Rolle des toleranten Großvaters vorzubereiten, der stolz auf seine Enkel sein und ihnen hilfreich zur Seite stehen wird. Hierfür bitte ich Sie auch weiterhin um begleitende Unterstützung und anregende wie auch kritische Anmerkungen.

Ihr Conrad Bölicke

Mehr und Interessantes über Michalis Pantelouris finden sie unter [google](http://google) und in den dort aufgeführten sozialen Netzwerken



## Unabhängig von Banken bleiben, mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Für Olivenanbauer wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger auch, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt. Ein tragfähiges Einkommen gibt es erst am „Zahltag“ mit dem Tausch der Ernte gegen Geld. Erzeugern die heute handelsüblichen Lieferantenkredite dabei abzufordern, halten wir nicht für fair. Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir daher seit Anbeginn Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort nach dem Erhalt zu bezahlen. Bis zum Start der Olivenöl-Kampagne bleiben so auch wir von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken unabhängig.

Für kurz angelegtes Geld bieten Banken niedrige Zinsen, und für kurz geliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen uns mit Ihnen, die Sie uns Kurzdarlehen gewähren, bei 4%. Dabei lassen wir uns nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität beruhenden Tausch zum gegenseitigen Nutzen. Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer 04283.981329 an oder senden uns eine E-Mail: [g.v.deylen@artefakt.eu](mailto:g.v.deylen@artefakt.eu), wir informieren Sie dann gerne ausführlich.

## Wer hat Lust auf Curry-Pasten?

Diese Frage meinen wir in doppeltem Sinn. Sie richtet sich einerseits an die zahlreichen Freunde der Curry-Pasten von Le Pomm und andererseits an jene, die Lust hätten, sie ab dem nächsten Jahr weiter zu produzieren und anzubieten.

Küchenmeister *Stephan Jaenichen*, langjähriger Freund und Kooperationspartner von arteFakt und der Kreativeur und Produzent der Curry-Pasten, gibt sie zum Jahresende auf. „Ich hatte leider nie richtig Zeit, mich um

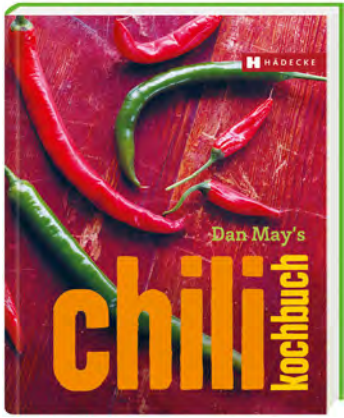
die Vermarktung zu kümmern. Erst band mich der Aufbau des Catering-Unternehmens, und jetzt bindet mich dessen Erfolg. Die Curry-Pasten sind pure Leidenschaft, ich gebe sie nur schweren Herzens auf, aber auch als Unternehmer muss ich mit meinen Kräften haushalten und trenne mich daher nun von der Feinkost-



linie“, sagt Stephan. Die verschiedenen Curry-Pasten sind von ihren Rezepturen her fertig entwickelt und perfekt, Fachkollegen zollen ihm dafür hohe Anerkennung, und die Kunden lieben sie. Wer sich vorstellen könnte, Stephans Leidenschaft aufzugreifen und die Produktion zu übernehmen, den würde er in seine „Ge-

heimrezepte“ einweihen, und er bietet auch seine Unterstützung beim Lernprozess an. arteFakt würde als Plattform zur Unterstützung von Gründerinnen und Gründern ebenfalls Hilfestellung geben. Haben Sie Interesse, dann melden Sie sich per E-mail: [c.boelicke@artefakt.eu](mailto:c.boelicke@artefakt.eu).

Wer ganz sicher in nächster Zeit nicht auf diese Curries verzichten möchte, sollte sich einen Vorrat anlegen, Stephan produziert sie nur noch bis Ende November, dann macht er Schluss.



### Neu – ein Chili-Kochbuch für normale Scharfesser

Chilis, die je nach Region auch als Peperoni oder Peperoncini bezeichnet werden, sind mit weltweit über 2000 Sorten eine reiche Kulturfrucht – reich an Geschmack und an Geschichte. Häufig ist die Chili nur wegen ihrer Schärfe im Gespräch, was diesem geschmackvollen und äußerst gesunden Gemüse jedoch nicht gerecht wird. Bei den Schärfegraden zeigt sie sich ebenso variantenreich dar wie mit ihren unterschiedlichen Aromen, die unsere Speisen bereichern.

Dan May, eigentlich Food-Fotograf und Globetrotter, begann vor etwa acht Jahren in Nordengland, einer für Chilis unwirklichen Gegend, diese zu züchten – mit Erfolg. Durch solche Überraschungen bekommt das Leben oft eine neue Richtung. Der Anbau und die Verwendungsmöglichkeiten von Chilis wurden Dans neue Leidenschaft. Folgerichtig veröffentlichte er sein Chili-Kochbuch, 2012 zuerst in den USA und in England – jetzt ist es auch auf Deutsch erschienen. Auf 160 Seiten nimmt er Leserinnen und Leser mit auf die Reise durch die Küchen der Welt, in denen mit den verschiedensten Chilis gekocht wird. Die von Dan May präsentierten Rezepte sind einfach und verlockend, die Bilder prachtvoll. Das Buch macht Lust, es anzuschauen und darin zu lesen, schließlich auch zum Nachkochen der Rezepte. Sehr geeignet ist es für Neugierige, die sich auf vorsichtige Weise der Chili nähern, sie dabei entdecken und erst dann ein wenig Fahrt aufnehmen wollen. Die Rezepte erfordern keine entwickelten Kochkünste, Dan May setzt mit seiner Auswahl bei der Alltagsküche an und ermuntert damit auch Ungeübte oder Anfänger.

Durch das Preis-Leistungs-Verhältnis ist dieses Chili-Kochbuch auch ein schönes Geschenk, vielleicht ergänzt um unser natives Peperoncino-Olivenöl aus Apulien.

#### Chili-Kochbuch

Hädecke-Verlag, 160 Seiten, gebundene Ausgabe, festes Recycling-Papier, exzellent fotografierte Speisen.  
Preis: 26,00 Euro

### Wer sich mit Olivenöl beschäftigt, denkt viel über Gesundheit nach. Aber was macht sie wirklich aus? Ein Gastbeitrag

Hauptsache, man bleibt gesund: Auf diesen Satz können sich wahrscheinlich alle einigen, die aus den Jugendjahren herauswachsen und langsam aber sicher merken, dass das Alter auch sie nicht verschont. Gesundheit ist das höchste Gut, die größte Qualität, die Grundlage der Freiheit, sein Leben selbst zu gestalten. Wenn wir nur danach gehen würden, wie sehr diese Haltung Allgemeingut ist, dann könnten wir versucht sein zu denken, wir als Bürger einer aufgeklärten Industrienation täten sicher eine ganze Menge für unsere Gesundheit. Aber die Wahrheit ist leider: das Gegenteil ist der Fall. Rund 80 Prozent der Krankhei-

ten, die heute bei uns in der Medizin behandelt werden, sind durch den Lebensstil der Patienten bedingt. Hart ausgedrückt bedeutet das: Sie wären nicht nötig gewesen. Sie hätten vermieden werden können. Während die Forschung immer mehr Fortschritte macht und wir immer mehr über den Menschen wissen, ist gleichzeitig Altersschwäche als Todesursache praktisch aus unserem Land verschwunden. Die Menschen werden älter, aber sie sterben nicht am Alter. Sie sterben an Herz-Kreislauferkrankungen, Diabetes oder Krebs – und in den seltensten Fällen sind diese Krankheiten schicksalhaft. Sie sind erworben, durch ungesundes Leben.

Was nach einer schlechten Nachricht klingt, ist in Wahrheit eine gute: Es bedeutet, wir können 80 Prozent der heute behandelten Krankheiten vermeiden,

wenn wir richtig leben. Und es wird noch besser, wenn wir uns genau ansehen, was das bedeutet. Denn der Mensch mit seinen Sinnen ist von der Evolution darauf optimiert worden, zu erkennen, was gut für ihn ist. Gesundes Essen, Bewegung, bereichernde soziale Kontakte und genügend Regeneration für die Zeiten, in denen wir körperlich und seelisch gestresst sind. Das sind die vier Grundlagen eines gesunden Lebens. Das Zauberwort ist: Genuss. Wer sein Leben wirklich genießt, auf jeder Ebene, der wird gesund alt. Dazu gehört auch, den Körper nicht zu betrügen und zu betäuben mit regelmäßig zu viel Zucker, Alkohol oder noch giftigeren Substanzen – wir haben in manchen Punkten eine ungesunde, oftmals von Industrien gesteuerte Vorstellung von Genuss einreißen lassen. Diese falsche Vor-

stellung findet Niederschlag in dem nett gemeinten Motto „Lebe jeden Tag, als wäre es dein letzter“, das uns animieren soll, mutig zu sein. Mir gefällt die Vorstellung besser zu sagen: Lebe jeden Tag, als wäre es dein erster – als würdest du noch sehr, sehr lange so weitermachen, mit diesem Körper, diesen Freunden, diesem Leben. Denn so kann es sein. Es gibt keinen Grund, warum wir nicht bis zum letzten Tag unseres Aufenthaltes auf diesem Planeten gesund bleiben sollten und jeden Tag genießen. Denn Gesundheit ist kein Selbstzweck – aber sie bietet die Freiheit, sein Leben zu gestalten. Und das ist tatsächlich die Hauptsache.

*Michael Sagner ist Arzt und Leiter des ersten deutschen Instituts für Lebensstil-Medizin am Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf*

## Projekt: Eine moderne Kleinmühle für Dimitrios Sinanos

Zur Unterstützung des Projekts bitten wir Sie, mit einer Spende von fünf Euro zu helfen und damit den Erzeugern Mut zu machen, auch in für sie schwieriger Lage neue Wege zu gehen. Knapp 8.500 Euro sind durch Ihre Unterstützung bisher zusammen gekommen, wofür wir uns herzlich bedanken.

In einem ersten Schritt konnte Dimitrios damit eine moderne und leistungsstarke Filteranlage zum Preis von 10.050 Euro anschaffen. Neben seinem eigenen Olivenöl (No. 23) filtert er auch das Olivenöl No. 24 und No. 27, da Petros Livanis (No. 24) und die Kooperative Eleonas (No. 27) über

keine eigenen Filter verfügen. Mit der neuen Anlage kann Dimitrios die Olivenöle nun schneller filtern und damit früher Restanteile der Frucht abscheiden, was die Qualität verbessern wird.

Die Anschaffung der Kleinmühle selbst wird bis zur kommenden Ernte noch nicht gelingen. Bei dem Investitionsvolumen von bis zu 120.000 Euro, für das es normalerweise eine Förderung von 40 Prozent und mehr an EU-Fördermitteln geben kann, gehen wir die langen und oft noch unkenntlichen, schwer zu bewältigenden Wege durch die griechische Verwaltung. Griechenland verändert sich, wenn auch lang-



samer, als wir und viele Griechen es sich wünschen. Es wächst uns von dieser Seite Unterstützung zu, und wir sind daher guten Mutes, das Projekt zur Ernte des näch-

sten Winters realisieren zu können. Wir werden darüber berichten und freuen uns, wenn Sie uns und Dimitrios weiterhin dabei unterstützen.

## Weihnachtsgeschenke und Jahresgratifikationen



Von Privat- und Firmenkunden werden wir immer häufiger nach Geschenkangeboten mit Olivenölen und mediterranen Spezereien gefragt. Hierzu bieten wir über unsere Klassiker des Probier- und Geschenkgläser und des Aromasets hinaus individuelle Konfektionierungen – ganz nach Ihren Wünschen bzgl. Preis, Umfang, Gestaltung und Verpackung, bis hin zu einem „Rund-um-sorglos-Service“ mit Grußkarten, Versand etc.. Ansprechpartnerin hierfür ist Gisela von Deylen unter der Rufnummer 04283.981329 oder per E-mail: [g.v.deylen@artefakt.eu](mailto:g.v.deylen@artefakt.eu).

### Das besondere Geschenk – eine Olivenbaumpatenschaft

Auf Kreta im Canyon von Skinokapsala im Triptisgebirge und in Apulien in der Höhenlage der Murge bei Palombaio unterstützen wir den *arteFakt Stifterfonds* bei der Entwicklung von alten und noch traditionell mischbepflanzten Olivenhainen zu Landschaftsmuseen. Mit der Übernahme einer Olivenbaumpatenschaft durch die einmalige Zahlung eines Beitrags können sie dort Pate ihres persönlichen Olivenbaumes wer-

den. In Analogie zu einer vinkulierten Namensaktie werden Sie in ein Patenbuch aufgenommen, erhalten eine Urkunde, und der Baum erhält ein Schild mit Ihrem Namen. Die Patenschaft gilt auf Lebenszeit und kann vererbt werden. arteFakt gewährt Paten darüber hinaus dauerhaft einen Rabatt von 3% beim Kauf von Olivenöl ihrer Wahl aus unserem Angebot.