

Bestellen Sie jetzt schon vor!

Bio-Primario 2021 – das ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage

Josep Maria und Adrian in Katalonien und Dimitrios in Korinth kontrollieren die Reifung ihrer Oliven jetzt wieder öfter, um den richtigen Zeitpunkt für den Beginn ihrer Ernte auszumachen. Mit einem Biss in die noch festen und grünen Oliven prüfen sie den Übergang von der Unreife zur Frühreife, was jedes Mal eine Herausforderung für den Gaumen darstellt. Die schützenden sekundären Pflanzenstoffe, insbesondere die antioxidierenden Biophenole mit ihren herben Noten und das Oleocanthal mit seiner pfeffrigen Schärfe lassen die Augen tränen. Auch das erste Olivenöl von den frühreifen Früchten erzeugt noch ein ‚wildes‘ Gefühl im Mund. Das Öl ist ungefiltert; die noch enthaltenen Fruchteilchen verleihen ihm einen kräftigen, grünen Duft und den noch rauen Geschmack von frisch geschnittenen Gräsern, Kräutern und Pflanzenfasern grüner Rinde.

Die ebenfalls noch enthaltenen Enzyme lassen allerdings ungefilterte Olivenöle innerhalb von drei Monaten ebenso schnell altern wie ein gefiltertes Öl in achtzehn Monaten. Ähnlich dem Federweisser beim Wein sind auch die Primario-Ölivenöle noch nicht fertig entwickelt und daher nur ein Genuss für den Augenblick. Sie sind Vorbote der kommenden Olivenölkampagne und eignen sich noch nicht zur Bevorratung. Frisch gewonnen, wird das Primario ungefiltert in Flaschen gefüllt, per Spedition nach Wilstedt gesendet und an die Vorbesteller*innen sogleich weiter versandt. Am besten schmeckt es pur, z.B. mit etwas grobem Urmeersalz aus Bad Essen über eine geröstete Brotscheibe oder Pellkartoffel gegeben – oder in der Kombination von Arbequina-Primario mit Cocktailomate & Mozzarella und von Manaki-Primario mit Gemüsetomate & Feta.

Bio-Navel-Orangen von den Geschwistern Librandi aus Kalabrien



Das Besondere dieser Bio-Navel-Orangen ist ihre Saftigkeit und Fruchtigkeit, die sich auch aus dem Zeitpunkt der Pflückung erst mit ihrer natürlichen Reifung ergibt. Im November zeichnen sich die Orangen noch durch das reiche Spiel der Fruchtsäure aus, die gegenüber der Süße dominiert, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrt. Hierzu eine Empfehlung zu geben, was das Bessere ist, fällt schwer. Vielen gefällt es, die Geschmacksveränderung der natürlichen Reifung mitzu-

HERBST

Auskünfte 2021

arteFakt
Olivenölkampagne

Vorbestellung, Lieferung, Gebinde

Um diesen Genuss sicherzustellen, gibt es das Primario nur in einer einmaligen Aktion, nur auf Vorbestellung und nur zu einem Auslieferungstermin, der Ende Oktober/ Anfang November sein wird. Um das Absetzen der fruchtigen Trübstoffe zu verlangsamen und den Sauerstoffeinfluss gering zu halten, bieten wir den Liter Primario in zwei 0,5 Liter-Flaschen an. Unsere unbeschichteten Weißblechkannen eignen sich nicht, da der Fruchtwassergehalt sie rosten lassen würde.

Möchten Sie neben dem Primario noch weitere Artikel aus unserem Katalog bestellen, dann teilen Sie uns bitte mit, ob wir diese vorab (zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen der Primario-Ölivenöle mit ausliefern sollen.

Bio-Manaki-Primario 1 Liter 25,00 €
von Dimitrios Sinanos, Korinth/Griechenland

Bio-Arbequina-Primario 1 Liter 25,00 €
von Josep M. Mallafré, Katalonien/Spainien

Bio-Primario-MIX 1 Liter 25,00 €
je eine 0,5 Liter-Flasche, Manaki und Arbequina



erleben, und so wählen sie beide Lieferzeiten. Wer eher die Fruchtsäure statt der Süße mag oder umgekehrt, der entscheidet sich für nur einen der beiden Liefertermine.

Mit natürlicher Reifung frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi sorgfältig und selektiert nach den Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Bereits zwei Tage nach der Pflückung erreichen sie uns in Wilstedt mit einem Kühltransport, wo wir sie noch am gleichen Tag konfektionieren und mit der Post auf den Weg zu Ihnen bringen.

Je eine Lieferung im November & Dezember

Die Auslieferungstermine im November und Dezember werden von der Reifung und vom Wetter bestimmt und lassen sich daher jetzt noch nicht angeben. Bei Regen können die Orangen nicht geerntet und im Falle von Frosttagen bei uns nicht mit der Paketpost ausgeliefert werden. So informieren wir alle Vorbesteller*innen von der Auslieferung dann per Email oder telefonisch. Die Rechnung wird erst mit der Auslieferung fällig. Wegen der Transportempfindlichkeit der Orangen können keine weiteren Produkte aus unserem Sortiment mit in die Pakete gelegt werden. Nutzen Sie den Preis- und Verpackungsvorteil der 10 Kilogrammpackung und bestellen zusammen mit der Familie, Freunden und Kollegen.

5 kg Kiste **26,50 €** und 10 kg Kiste **49,00 €** – inklusive Versandkosten

Bio Navel-Orangen im Glas

Mit einem besonderen Verfahren des Dämpfens, das das Einkochen der Orangen nicht erfordert, gelingt es den Geschwistern Librandi, den Geschmack der natürlichen aromatischen Fruchtigkeit der frisch geernteten Orangen in der Marmelade zu erhalten. So werden die Aromen, insbesondere die der ätherischen Öle aus der Schale, besser erhalten, und der Fruchtzucker karamellisiert nicht, wodurch sich keine schwere Süße der Marmelade ergibt.



Bio Navel Orangen-Marmelade

300 g Glas **7,50 €**
2 x 300 g Glas **14,00 €**

Aprikosen-Konfitüre der neuen Ernte

Der Totalausfall der Olivenernte für Dimitrios Sinanos im Jahr 2014 war die Geburtsstunde dieser Konfitüre und der Beginn der Aprikosenmanufaktur. Als Hilfe in der Notlage entwarfen zwei befreundete Köche aus der arteFakt-Gemeinschaft eine moderne Rezeptur und verhalfen Dimitrios damit zur Wertschöpfung seiner Aprikosen in Form der Konfitüre. Aus Solidarität mit ihm wurden dann 4.000 Gläser von den arteFakt-Freunden bestellt und dabei entdeckt. Mit ihrem authentisch fruchtigen und nicht zu süßem Aprikosengeschmack wurde sie schnell zum „Klassiker“ unserer jährlichen Herbstkampagne und ist nun gerade wieder frisch eingetroffen.



Aprikosen-Konfitüre

245 g Glas **6,50 €**
im Set von 3 x 245 g Glas **18,00 €**

IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für
Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt, T 04283. 981317
kontakt@artefakt.eu, www.artefakt.eu
Redaktion: Conrad Bölিকে,
Gestaltung: arteFakt, Druck: BC DirectGroup GmbH

Limitiertes Herbst- & Winterset natürlich aromatisierter Olivenöle

Mit der kühleren Jahreszeit gelangen jetzt häufiger Produkte und Zutaten für Speisen mit kräftigeren und würzigeren Noten auf den Einkaufszettel. Größere Töpfe und dann auch die Backröhre kommen öfter wieder zum Einsatz. Zur wärmenden Küche passen dann wunderbar die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin und feurigem Peperoncino. Für den Fall, dass Ihnen einmal die Ideen dafür ausgehen, legen wir dem Set einige Anregungen und Rezepte für die feine Winterküche bei.



4 x 250 ml Natives Bio Rosmarin-, Bio Thymian-, Bio Lorbeer- & Bio Peperoncino-Ölivenöl
pro Set **29,50 €** // ab 3 Stück **je 28,00 €** // ab 5 Stück **je 26,50 €**



Olivenöl No.13 aus Andalusien

Dieses herzhaft aromatische Olivenöl von José Galvez aus der autochthonen Picual-Olive passt zur gut gewürzten Küche, ob kalt oder heiß, zu orientalischen Couscous-Salaten, zu indischem Linsen-Dal, französischem Ratatouille oder Zubereitungen von Kichererbsen.

In 0,5 Liter // 1 Liter // 3 Liter // 5 Liter verfügbar

Olivenöl No.8 aus den Abruzzen

Wer es italienisch mag, der greift zum Olivenöl von Roberta di Luigi und Vincenzo Tini, die unsere Gaumen mit ihrer Cuvée von Dritta- und Leccino-Oliven auf eine spannende Weise herausfordern – unbedingt etwas für Experimentierfreudige, mit herbstlichen heimischen Knollen- und Kohlgemüsen in der kalten Küche und am Herd bis 130°C zum Schmoren.

In 0,5 Liter // 1 Liter // 3 Liter verfügbar



TARALLI der apulische Brotkringel zum Naschen

mit und ohne Fenchel
je 400 g Tüten

1 Tüte 400g **5,50 €**
4 x 400g **20,00 €**



Von unserer langersehnten, vor kurzem verwirklichten Rundreise durch Italien zum Besuch all unserer dortigen Partner*innen brachten wir von der Familie Marinelli aus ihrer antiken Bäckerei in der Altstadt von Bitonto eine größere Partie Taralli mit, apulische Brotkringel. Zwei Tage nach der Bestellveröffentlichung waren sie bereits vergriffen, was zu zahlreichen Enttäuschungen führte. Wie versprochen, haben wir sie jetzt nachgeordert. Wer sie bekommen möchte, darf wohl wieder nicht lange zögern.

3 in 1 – die Verknüpfung von Moor, Schulgarten und italienischem schwarzem Reis

Veränderungen erfordern zunächst einen neuen Blick auf Dinge, die man gewohnt ist und die sich dadurch lange der Aufmerksamkeit entziehen. Erst wenn die Wahrnehmung die Alltagsroutine durchbricht und sich neue Probleme in den Vordergrund drängen, lassen wir die Fragen zu nach dem Was nun und Was tun. Bei den Klimaveränderungen stehen wir vor so übermächtigen Herausforderungen, dass einen auch der Mut verlassen könnte, für die komplexen Probleme Lösungen zu finden. In der Genossenschaftsbeilage skizzieren wir Beiträge bei und mit den Oliviers, die wir mit der Kraft der Gemeinschaft aufnehmen wollen. Mit dem symbolischen 3 in 1-Projekt bieten wir einen Ansatz für den Alltag hier bei uns, nur ein kleines Angebot, aber Veränderungen beginnen oft im Kleinen und geben uns den neuen Blick auf die Dinge.

1 300 x italienischer schwarzer Reis

Vor 25 Jahren waren wir u.a. mit dem Konzept der Großpackungen, des Jahresvorrats und der Gemeinschaftsbestellungen angetreten, um eine günstigere Gestaltung der Ökonomie und der Ökologie durch Reduzierung von Verpackung und Transportenergie zu erreichen. Über die Jahre hat sich das abgeschliffen, und die Bestellungen werden seit Längerem schon wieder kleinteiligere und häufigere Einzelorder.

Die Zeit zum Anlegen eines Jahresvorrates Olivenöl kommt nun aber erst wieder mit dem Start der Olivenölkampagne im kommenden Frühjahr. Mit einer symbolischen Aktion möchten wir schon jetzt den Blick darauf richten. Auf unserer kürzlichen Italiertour zum Besuch unserer dortigen Partner*innen bekamen wir einen äußerst schmackhaften schwarzen Reis serviert, der uns auf die Idee brachte, den Reis als Großpackung in einem Vorratsglas anzubieten, auf den Ertrag zu verzichten und statt dessen die Loki-Schmidt-Stiftung und einen Berliner Lehrer zu unterstützen. Mehr Infos über den Reis finden Sie unter www.artefakt.eu ► **Platz der Revolution**



Schwarzer Vollkornreis im Weckglas, 900g

12,00 €



2 Re-Aktivierung eines Schulgartens

Die Nehring-Grundschule im Charlottenburger Kiez in Berlin gewann eines der von uns verlosteten Insektenhotels, und so kamen wir mit ihr in Kontakt. Frank Schmidt war erst kurz zuvor aus Süddeutschland als Lehrer neu an die Schule gekommen, und weil er den Kollegen von seinem dortigen Garten erzählte, ernannten sie ihn umgehend zum Beauftragten des Schulgartens. Der lag allerdings seit vielen Jahren brach und war daher stark verwildert. Mit Berliner arteFakt-Freuden wollten wir ihm just an dem Wochenende helfen, wieder Grund in den Garten zu bekommen, als die Schule wegen der Pandemie für lange Zeit für die Kinder und für schulfremde Personen geschlossen wurde. Frank machte sich in der Zeit allein ans Werk, später auch wieder mit einigen Schüler*innen, und wir spendeten neue Pflanzen dafür.

So sind einige Bereiche auch wieder als Schulgarten sichtbar geworden. Für den Schulgarten stehen Frank von der Schule nur 150,00 Euro als Jahresbudget zur Verfügung. Mit dem Geld sind die Re-Vitalisierung und der Unterhalt des Gartens nicht zu schaffen. Ein wetterfester Unterstand für den Unterricht im Garten müsste dringend die zwei jetzigen Pavillon-Provisorien ablösen, die kaum den Winter überstehen werden. Hier wird der schwarze Reis helfen, und im Frühjahr rufen wir die Berliner arteFakt-Freunde dann erneut zu einem Einsatz im Garten auf.



3 CO₂ Speicherfähigkeit der Moore

Über unsere Aktivitäten zum Erhalt der Lebensräume für Wildbienen und Insekten sind wir im letzten Jahr in Kontakt mit der Loki-Schmidt-Stiftung in Hamburg gekommen. Sie widmet sich schon seit vielen Jahren den Insekten und dem Erhalt von Wildblumen in natürlichen Lebensräumen. Spannend finden wir in diesem Zusammenhang auch das Engagement der Stiftung zum Erhalt und zur Wiedervernässung von Mooren. Sie sind bedeutende CO₂-Speicher und spielen daher auch eine Rolle in der Klimadiskussion. Für die Aktion der Stiftung, mit einem Euro einen Quadratmeter Moor zu erhalten, hatten wir um eine Beteiligung geworben. Viele von Ihnen haben sich dann beteiligt, und so gibt es jetzt nördlich von Hamburg 5.000 arteFakt-Quadratmeter im Wittmoor. Wir bleiben dran, unterstützen das weiterhin, auch mit der Ausweitung der Fläche, wofür der schwarze Reis auch hier von Nutzen sein wird.



Foto: Julian Denstorf & Google maps

Teekampagne: gleich mitbestellen!



Bio-Darjeeling First Flush

First Flush ist ein Schwarztee, der von Ende Februar bis Ende April geerntet wird, sein Geschmack ist zart und blumig.

Neue Ernte ab Mitte Oktober verfügbar.

Bio-Darjeeling Second Flush

Second Flush ist ein Schwarztee aus der zweiten Ernteperiode des Jahres von Anfang Juni bis Anfang Juli, als Sommerpflückung kräftig im Geschmack, vollmundig und mit sattem Honigton in der Farbe.

Neue Ernte ab Ende November verfügbar.

Grüner Bio-Darjeeling

Der Grüne Darjeeling ist ein nicht fermentierter Tee. Sein Geschmack ist zartbitter, dabei mild und frisch.

Neue Ernte ab Mitte Januar 2022 verfügbar.

Bio Assam Second Flush

Der Assam Second Flush ist ein schwarzer Tee der Sommerernte und fällt im Geschmack besonders harmonisch und vollmundig aus, mit Nuancen von Malz und Honig. **Neue Ernte ab Ende November verfügbar.**

Grüner Bio Assam

Der Grüne Assam ist nicht fermentiert, im Geschmack vollmundig rund und dabei frisch und mild.

Neue Ernte ab Mitte Oktober verfügbar.

Selected Darjeeling

Der Selected Darjeeling wird sorgsam aus verschiedenen Ernten ausgewählt, im Charakter ähnelt er dem First Flush, ist in der Tasse aber dunkler. Da hier nicht der strengen Periodenbegrenzung gefolgt wird, ist dieser Darjeeling im Preis günstiger.

Neue Ernte sofort verfügbar.



Anna Masciale

Anna erschloss uns die Seele Apuliens, verband uns dort mit vielen Menschen für Ideen und Projekte, die ein gegenseitiges Kennenlernen mit einem besseren Verständnis füreinander ermöglichten. Es verbanden uns gleiche Vorstellungen zur Idee eines geeinten und modernen Europas mit einer Öffnung hin zu der kulturellen Vielfalt der Regionen. Mit ihrer liebenswerten und zugewandten Art konnte Anna dafür Menschen gewinnen und zusammenführen. Das ließ erst die Verbundenheit möglich werden, worauf wir heute unsere Beziehungen in Italien weit über Bitonto hinaus gründen können. Mit außergewöhnlichem Lebensmut und mit bewundernswerter Gelassenheit hat sie sich lange gegen eine tückische Krankheit zu wehren gesucht.

Anna verstarb nun, erst fünfzig Jahre alt. Sie hat Spuren hinterlassen, in Apulien, bei uns und bei arteFakt. Jenseits der Trauer, die wir empfinden, freuen wir uns, ihr auf diesen Spuren immer wieder zu begegnen.



Re Pambanella ist mehr als nur eine Folk-Musikgruppe in Bitonto, deren Mitglied auch Anna war. Mit ihrem kulturellen Engagement und ihrer Jugendarbeit sind sie gut vernetzt und breit verankert, lassen uns daran teilhaben und wir unterstützen uns gegenseitig.



*Mit Erlebnistagen suchte Anna schon den kleineren Kindern die sie umgebene Natur von Bitonto nahe zu bringen, die sie in ihrem Alltag heute vielfach nicht mehr erleben. Und für die größeren, den Schüler*innen der Höheren Handelsschule von Bitonto, organisierten wir mit ihr, das obligatorische Praktikum zum Schulabschluss in Berliner Unternehmen zu absolvieren.*



Der Höhepunkt jeder Reise ist die Olivenernte mit einem Picknick mit Antipasti aus den Manufakturen der Region und einer künstlerischen Darbietung von Re Pambanella, die auch zum Mitmachen einlädt.



*Für die Einwohner*innen von Bitonto waren die 41. Tischeishockey-Weltmeisterschaften, deren Sponsor arteFakt war, ein unvergessliches Erlebnis. Ebenso wie für die Teilnehmer*innen, denen Anna in ihrer charmannten und engagierten Art als Gastgeberin ihr Bitonto nahebringen konnte.*



Das arteFakt Landschaftsmuseum unseres „Patenschafts-Olivenhains Palombaio“ in Bitonto war eine wichtige Aufgabe und Wirkungsstätte für Anna, nicht nur als unsere Mitarbeiterin, sondern auch für eine neue Aufmerksamkeit zur Geschichte des Olivenanbaus und der Natur für Menschen in ihrer Region.

... und jetzt schon an Weihnachten denken

Oft werden Überlegungen für Geschenke und Gratifikationen zum Fest und Jahresausklang vor sich hergeschoben, da es nicht leicht ist etwas für Familienmitglieder, Freunde und Bekannte zu finden, die eigentlich schon alles haben.

Für die neue „Häuslichkeit“, die sich in Folge der Einschränkungen durch die Pandemiegefahren zum Trend entwickelt, könnten unsere Probier- und Geschenksets eine schöne Anregung sein. Bis Weihnachten bieten wir sie zu vergünstigten Staffelpreisen an.

Firmenkunden oder mit Sonderwünschen?

Dann fragen Sie bitte nach, per E-Mail: g.v.deylen@artefakt.eu oder Telefon 04283.981329.

aus unserer Rubrik:

... Sonder-Editionen & -Wünsche



Moraiolo-Set aus Umbrien

250 ml Moraiolo – Natives Olivenöl
Extra mit Pistaziencreme mit Nativem
Olivenöl Extra im 250g Glas 29,50 €



Manaki-Set aus Korinth

250 ml Manaki – Natives Olivenöl Extra
mit Aprikosenkonfitüre von Familie
Sinanos im 285g Glas 18,00 €

... besondere Spezialitäten

Olivenöl specials – Edition Bio Frantoio

Wegen ihrer Robustheit gegenüber Kälte haben die Geschwister Librandi einen kleinen Olivenhain mit der Frantoio in den Hochlagen der Bergregion von Vaccarizzo Albanese angebaut, wo sie auf felsigem Grund mit guter Wärmereflection der Sonne gedeihen und früh geerntet werden.

0,5 Liter Flasche

21,00 €



... Standard -Sets



Probier- und Geschenkset l'arte dell'oliva

150 ml Native Olivenöle Extra
in Design-Kanistern, mit Olivier-Booklet
im Geschenkkarton.

4er-Set mit Nativem Olivenöl Extra
aus verschiedenen Regionen: Set 23,00 €
ab 3 Sets je 21,50 € // ab 5 Sets je 20,00 €
8er-Set mit Nativem Olivenöl Extra aus
verschiedenen Regionen: pro Set 38,00 €
ab 3 Sets je 36,50 € // ab 5 Sets je 35,00 €

25 jähriger Balsamico

Ein echter Aceto Balsamico Tradizionale DOP aus Modena ist in jeder Hinsicht ein Geschenk für besondere Anlässe – nicht nur, aber auch zu Weihnachten. Mit seiner Süße und Viskosität aus 25-jähriger Reife des Traubenmostes wird er nur zum Verfeinern über Speisen und Früchte geträufelt, jetzt im Winter z.B. über Orangenscheiben.



100 ml Flasche 80,00 €
mit Pipette im Schmuckkarton

Schnellstarter Box



Im Paket enthalten sind zwei von unseren beliebtesten nativen Bio-Olivenölen: Das native Bio-Olivenöl No.3 fruchtig von der Familie Librandi aus Kalabrien und das native Bio-Olivenöl No.11 fruchtig von der Familie Mallafré aus Katalonien. Zusätzlich mit enthalten sind zwei tolle natürlich aromatisierte native Olivenöle aus unserem Sortiment: das Basilikum-Olivenöl und das Zitrone-Olivenöl, beide aus Katalonien.

4x 150 ml Kanister 22,00 €
Pesto-Fibel, Broschüre über
Olivenöl und Gesundheit

Rotweinschule groß

„La Nit de Les Garnatxes“ Das ultimative Terroir-Erlebnis mit Freunden teilen.



Terroir bezeichnet die Besonderheit, die sich aus den Faktoren der Rebsorte, des Bodens, der Lage, des Klimas, der Vinifizierung und der Individualität des Winzers ableitet.

4 x 0,75 Liter Flaschen 43,50 €