

Wilstedt, März 2025

Guten Tag liebe arteFakt-Freundinnen und -Freunde,

mit der **27. Olivenölkampagne** starten wir in eine genussreiche, aber erneut in keine leichte Saison. Die klimatischen Veränderungen lassen immer **weniger vorhersehbare Ernteverläufe** zu. Nach den Ernteaussfällen im letzten Jahr konnten die Andaluser wieder eine gute Ernte verzeichnen, dafür erlitten alle unsere italienischen Oliviers erhebliche Einbußen wegen einer ungewöhnlich **langen Trockenzeit**. Ihre Olivenöle sind daher in dieser Saison nur in deutlich geringeren Mengen verfügbar. Nach den Totalausfällen ihrer Ernte im Herbst 2023 erging es den Familien Fronimakis und Sinanos wieder etwas besser, mit ihren **Olivenölen No.23- Korinth** und **No.29- Kreta** sind sie wieder dabei. In allen Regionen kämpften die Oliviers mit Wassermangel im Frühjahr, weil der Regen im Winter ausgeblieben war und die anschließende Trockenzeit ungewöhnlich weit bis in den November reichte.

Es gibt aber auch Erfreuliches zu berichten. So haben alle Olivenöle wieder ausdrucksstark ihren **aromatischen Sortencharakter** in gewohnt **hoher Qualität** erreichen können. Nachdem wir in den letzten Jahren alle möglichen Eintragswege erkundet hatten, die zu auch **versteckten Einträgen mineralöhlhaltiger Mittel** führen könnten, gelang es jetzt, bei allen Oliviers die Olivenöle davon freizuhalten bzw. den Labornachweis auf **Minimalspuren** weit unterhalb der strengen Richtwerte von ÖKO-Test und Stiftung Warentest zu bringen.

Die klimatisch bedingten Missernten bewirken, dass erneut die allgemeine Nachfrage im Markt nicht abgedeckt werden kann, weshalb das **Preisniveau für Olivenöle** weiterhin hoch bleibt. Gemeinsam mit den Oliviers konnten wir trotzdem nach längerer Zeit wieder erreichen, unsere Preise bei nur wenigen Ausnahmen **stabil zu halten** und **ohne Preiserhöhungen** auszukommen.

Im Januar begann die Olivenölkampagne für uns mit der **Vorstellung von arteFakt im ZDF** schon vor dem üblichen Zeitpunkt. In der Serie „**Plan b**“ werden unser gemeinsames Wirken für eine Terroir-Qualität der Olivenöle und unsere Forschungsaktivitäten, mit denen wir dem Klimawandel trotzen wollen, filmisch dokumentiert. Der Beitrag ist in der ZDF-Mediathek mit dem Titel „**Klimawandel auf dem Teller**“ weiterhin zu sehen. Lassen Sie uns weiterhin gemeinsam dranbleiben!

Mit freundlichen und genossenschaftlichen Grüßen

Ihr arteFakt-Team



Olivenöl für die Haut

Schon seit sehr frühen Zeiten gilt Olivenöl als **wertvolles Körperpflegemittel**. In alten Schriften findet sich weit mehr darüber, als über die Zubereitung von Speisen mit Olivenöl. So gibt Romina, die Frau von Graziano Decimi in Umbrien, immer schon allen, die bei ihnen einen 5-Liter-Kanister ihres Moraiolo-Olivenöls kaufen, den Rat, davon ein kleines Fläschchen abzufüllen und **ins Bad zu stellen**, für die Haut. Ob viele diesem Rat folgen, sieht sie eher skeptisch.

Margherita, ihre Tochter, hatte sich im letzten Jahr entschieden, das Angebot ihres Vaters anzunehmen und die Rollen zu wechseln. Sie hat den Betrieb übernommen, ist nun die **Unternehmerin und Müllerin**, und ihr Vater bleibt weiter an ihrer Seite. Nach der sehr erfolgreichen Wertschöpfung ihres Vaters mit der **vielfach prämierten Qualität** der Olivenöle nahm Margherita den Rat ihrer Mutter an die Kunden auf und wollte das Olivenöl dafür in eine praktikable Form bringen. Eine Handcreme schien ihr als eine vertraute Form für die Pflege der Haut. Ihre Olivensorte Moraiolo ist bekannt für ihren hohen Gehalt an **wertvollen bioaktiven Begleitstoffen** mit den vielen gesundheitlichen Vorteilen, insbesondere mit den antioxidativen und entzündungshemmenden Wirkungen. Olivenöl besteht darüber zudem aus sehr kleinen Fettmolekülen, die gut von der Haut aufgenommen werden können. Das lässt die menschliche Haut geschmeidig und weich werden, ohne einen lästigen Fettfilm zu bilden. Im Piemont fanden sie eine kleinere zertifizierte Kosmetikfirma, die sich für ihre **Idee offen** zeigte. So entstand in kurzer Zeit ein neues Produkt mit einer weiteren Wertschöpfungsstufe ihres Olivenöls, ergänzt um weitere Zusätze wie Ginseng, Vitamin A und E.



Die Vorteile dieser Handcreme hatten sich schnell herumgesprochen, und Romina sagte jetzt lachend: „**Heute ist es fast leichter, die Handcreme zu verkaufen als unser Olivenöl.**“ Von dem Erfolg ermuntert und von ihren Eltern unterstützt, erweiterte Margherita die Produktauswahl zu einer kleinen **eigenen Olivenöl-Kosmetiklinie**. Das unterstützen auch wir gern und so sind diese Produkte neben dem Hofladen der Familie Decimi in Bettona in Umbrien jetzt auch in unserem Laden in Wilstedt oder in unserem Internet-Shop erhältlich.

Ästhetik im Wandel der Zeit



Jede Generation hat das Bedürfnis, ihren eigenen Stil heraus zu bilden, in dem sie sich ausdrückt und wiederfindet. Das ist auch bei arteFakt nicht anders. Und so **wandelt** sich auch das **Design unserer Olivenöl-Weißblechkanister**.

Auf der Frontseite werden die einzelnen Oliviers jetzt **bildlich sofort erkennbar hervorgehoben** und mit einer **kräftigeren Farbgebung** werden die Herkünfte aus den **verschiedenen Regionen** leicht unterscheidbar. Auf der Rückseite haben wir die Informationen zum **Gebrauch des jeweiligen Olivenöls** ausgeweitet. Eine Zeit lang wird es noch ein Nebeneinander des alten und des neuen Designs geben, bis alle Lagerbestände verbraucht sind. Wer das lange prägende Design **in Erinnerung behalten** möchte, sollte die geleerten Kanister nicht dem Recyclingmüll übergeben. Es wird daraus zwar wieder eine Weißblechdose gewonnen, aber eben mit neuem Design.