

Primario 2025 – das noch ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage

Alle unsere Oliviers besuchen wir während der Erntezeit und helfen auch einige Tage bei ihnen mit. Nicht bei allen schaffen wir es, gleich am ersten Tag der Ernte dabei zu sein. Katalonien und Korinth sind immer die ersten Regionen, hier reifen die Früchte mit als erste heran. Aus den beiden aromatisch feinfruchtigen Olivensorten der *Arbequina* und der *Manaki* gewinnen wir dann das *Primario*. Beide Sorten haben zwar ein weniger stark ausgeprägtes Potenzial an sekundären Pflanzenstoffen, das jedoch im frühreifen Stadium der Olive am höchsten ist.

Beide Sorten haben daher deutlich erkennbare pfeffrige Schärfe und herbe Geschmacksnoten, die von den spitzen, noch etwas kantigen und wilden grünen Aromen der frühreifen Oliven in eine gute Balance gebracht werden. So schmeckt es nur aus frühreifen Oliven der ersten Erntetage. Als *Primario* fließt es ungefiltert und noch trüb gleich in die Flasche, und wir können Sie an dem Geschmackserlebnis teilhaben lassen, mit dem wir uns immer nach einem Tag der Erntearbeit belohnen, wenn wir das Olivenöl in der Mühle aus dem Separator auf ein frisch geröstetes Brot träufeln lassen.

Warum wir nicht alle unsere Olivenöle ungefiltert lassen

Als wir vor neunundzwanzig Jahren mit arteFakt begannen, war das Filtern noch kein Thema: Alle Produzenten ließen ihre Olivenöle ungefiltert und naturtrüb, es galt als normal. Aus wissenschaftlichem Interesse begannen wir schon bald, uns mit dem Inneren der Olive zu befassen. Pflanzen- und Zellbiologen und Biochemiker klärten uns darüber auf, wie die Natur all die Substanzen und Prozesse aufeinander abgestimmt hat, die in einer Frucht enthalten sind und die Reifung erzeugen und begleiten. Wir lernten, wie die sekundären Pflanzenstoffe den Aufbau der Frucht befördern und wie die Peroxide und Enzyme Oxidation bewirken, die zur Reifung und schließlich zur Zerstörung der Frucht führen.

Uns hat dann der Einfluss dieser Faktoren auf die Qualität des Olivenöls interessiert, und wir legten eine Versuchsreihe zum Vergleich eines gefilterten und eines ungefilterten Olivenöls auf. Beide Proben lagerten wir konstant bei 21 °C und verfolgten ihre Reifung im Kanister über 18 Monate. Dafür entnahmen wir jeden Monat eine kleine Probe, um sie von Lebensmittelchemikern untersuchen zu lassen. Sie bestimmten die jeweilige Peroxidzahl, auch als Reifungszahl in Früchten bezeichnet, und die sensorische Qualität.

Die Reifung beschleunigen oder verlangsamen

Im Ergebnis erreichte ein ungefiltertes Olivenöl bereits nach drei Monaten den Reifezustand – der ja einen Abbauprozess darstellt –, den ein gefiltertes Olivenöl erst nach achtzehn Monaten aufweist. Peroxide sind Treiber der Reifung, die mit der Zeit immer schneller verläuft, die Vermehrung der



Ein aufregender Genuss, aber für nur kurze Zeit

nicht leicht, weil sich gefilterte Olivenöle in den mediterranen Regionen, außer in urbanen Zentren, bis heute nicht oder nur schlecht verkaufen lassen. Der nach drei Monaten erreichte aromatische Abbau des Olivenöls zu Gunsten eines weichen, buttrig-öligen Geschmacks, ohne pfeffrige Schärfe, herbe Geschmacksnoten und ohne aromatische Prägung, gilt dort traditionell als Merkmal eines guten Olivenöls.

Auch in unserem Kundenkreis waren zunächst nicht alle glücklich mit unserer Entscheidung, und so war die Idee des *Primario* geboren. Ein ungefiltertes Olivenöl, dem wir nur eine Mindesthaltbarkeit von drei Monaten geben, weil es dann alles verliert, was ein heutiges gutes Olivenöl ausmachen soll. Vielen macht es Freude, es als besonderen Genuss für nur kurze Zeit zu erleben, quasi als noch unfertigen Vorboten für das aromatisch dann komplexer ausgebildete und gefilterte Olivenöl mit der Haltbarkeit von achtzehn und mehr Monaten. Was der Federweißer beim Wein, ist das *Primario* beim Olivenöl.

Was noch zu beachten ist

Wie empfehlen den Kauf von nur der Menge an *Primario*, dass Sie in drei Monaten auch verbrauchen können. *Primario* schmeckt am besten pur, als Topping über Speisen oder über ein geröstetes Brot gegeben, und ist wegen der enthaltenen Trübstoffe nicht zum Schmoren oder Braten geeignet. Da auch Sauerstoff einen Einfluss auf die Reifung und den Abbau hat, füllen wir den Liter in zwei 0,5l Flaschen ab.

Das Dekantieren, das Abtrüben zu einem Bodensatz, erfolgt in einem schmalen Gefäß weniger schnell. Unsere Kanister können wir nicht verwenden, weil der Fruchtwassergehalt in den Trübstoffen das unbehandelte Weißblech zum Rosten bringen würde und weil aus chemischen Gründen eine Verbindung von Wasser und Metall eine starke Beschleunigung der oxidativen Reifung hervorbringt.

Peroxide exponentiell verläuft. Den noch stärkeren Abbauprozess organisieren Enzyme, die sich in den feinen Trübstoffen des Fruchtfleisches befinden. Ihre natürliche Aufgabe ist die Zerstörung der Frucht, damit sich der lebensfähig herangereifte Keimling aus der ihn schützenden Ummantelung befreien und ein eigenständiges Leben beginnen kann. Auch im ungefilterten Olivenöl setzen Enzyme ihre Arbeit fort, wenn sie nicht durch eine Filterung entfernt werden.

Fortan mussten alle Oliviers die Olivenöle für uns filtern. Das fiel allen

Manaki-Primario

von Dimitrios Sinanos / Korinth
1 Liter für **29,90 Euro**

Arbequina-Primario

von Josep M. Mallafré / Katalonien
1 Liter für **29,90 Euro**

Primario Mix

Arbequina und Manaki
je 0,5 Liter für **29,90 Euro**



Die Folgen der Klimaentwicklung können jeden treffen – Dimitrios gibt auf

Fünf Jahre lang in Folge nur Missernten: zwei Totalausfälle, zweimal nur ein halber Ertrag und einer von nur fünfzehn Prozent – das würde manch einen Landwirt aus ökonomischen und psychologischen Gründen schon früher an den Rand der Verzweiflung und zum Gedanken ans Aufgeben bringen. *Dimitrios Sinanos* aus Korinth hielt durch, bis jetzt. Alle Ernteaussfälle waren den Folgen des Klimawandels geschuldet. Mal war es zur Blütezeit ungewöhnlich heiß und trocken, sodass die Blüten verbrannten, dann gab es, ebenso ungewöhnlich, zur Blütezeit eine Woche lang tiefe Minusgrade, alle Blüten erfroren. Und als während der Wachstumsphasen der Oliven viel zu lange kein Regen fiel, reiften nur wenige Oliven an den Bäumen, die Früchte blieben klein und enthielten nur sehr wenig Olivenöl.

Als arteFakt-Gemeinschaft haben wir mit großer Solidarität Dimitrios, der auch Mitglied unserer Genossenschaft ist, dabei geholfen, damit nicht in eine Schuldenfalle zu geraten. Neben finanziellen Mitteln trugen dazu auch kreative Ideen und Projekte bei, mit denen Dimitrios seine Einkommenssituation verbessern konnte, etwa mit der Aprikosen-Konfitüre oder dem Cuvée Sinanos verschiedener Olivensorten.

Mit eigener Olivenmühle die Zukunft sichern

Eine größere Zahl an arteFakt-Freunden hatte auf zehn Jahre im Voraus ihren Jahresvorrat an Olivenöl bestellt und auch gleich voll bezahlt. Mit diesem zinsfreien Darlehen konnten sie und wir Dimitrios helfen, eine eigene kleinere Olivenmühle anzuschaffen, die rund 200.000 Euro kostete. Die Rückzahlung erfolgte in Form der jährlichen Lieferung des vorbestellten Olivenöls. Zudem konnte er mit der Dienstleistung als Müller für die Ölproduktion anderer Olivenanbauer ein weiteres Einkommen erzielen. In den Anfangsjahren erwies sich das Projekt als ein ökonomisch tragfähiges und erfolgreiches Konzept. Die Häufung der klimabedingten Ernteeinbußen traf aber nicht nur Dimitrios. Auch alle anderen

Olivenanbauer hatten weniger oder gar keine Oliven. So schwand mit dem Mangel an verwertbaren Oliven auch die ökonomische Tragfähigkeit der modernen Mühle. Bei den Ausfällen standen wir Dimitrios weiterhin solidarisch zur Seite und übernahmen die Belieferung der Darlehensgeber*innen auf unsere Kosten, was aber den Darlehensstand für Dimitrios nicht wie geplant verringerte.

Bei Dimitrios schwand die Zuversicht

Bei meinem Besuch zur Olivenernte vor einem Jahr fragte mich Dimitrios bereits, ob ich ihm raten könne, Griechenland zu verlassen. Er rechnete mir vor, dass es ihm in den letzten Jahren mit den Ernteaussfällen nicht mehr gelungen war, aus eigener Kraft zu wirtschaften und seine Familie



zu ernähren. Ohne die Hilfen von arteFakt würde er jetzt vor einem großen Schuldenberg stehen. Er sei uns dafür außerordentlich dankbar. Gleichzeitig bereitet es ihm aber auch ein Unwohlsein, weil es in Griechenland kulturell eher unüblich, ist derartige Hilfen von außerhalb der Familie zu bekommen oder anzunehmen. All das nagt auch an seinem Selbstwertgefühl, es nicht durch seine eigene Arbeit zu schaffen, seiner Familie eine sichere Zukunft geben zu können. Mehrfach habe er mit einem Job neben der Landwirtschaft versucht, noch Geld dazu zu verdienen. Aber außer schlecht bezahlten Gelegenheitsarbeiten gibt der Arbeitsmarkt in Griechenland dafür nichts wirklich Hilfreiches her.

Die Familie gibt auf und wandert aus

Wenn es nur um ihn ginge, würde Dimitrios noch weiter durchhalten, er habe aber eine Familie mit vier kleinen Kindern, und für deren Zukunft trage er die Verantwortung. Rational ist es verständlich, dass er diesen Schritt, seinen Betrieb aufzugeben, jetzt macht, wo die Kinder noch sehr klein sind und sich schnell in einer neuen Umgebung zurechtfinden werden. Nach 17 Jahren der Zusammenarbeit tun wir uns aber beide emotional sehr schwer damit. Zum ersten Mal hat uns der Klimawandel an eine Grenze geführt, die wir noch nicht überwinden können.

Wir bleiben Freunde und geben noch nicht ganz auf

Bereits Ende August hat Dimitrios eine Arbeitsstelle in Wien angetreten. Maria ist noch bis März 2026 im Mutterschutz und bewirbt sich bereits in Wien um die Anerkennung ihrer Ausbildung als Grundschullehrerin. Auch Maria, die Mutter von Dimitrios, ist mitgegangen, um bei ihren Enkelkindern zu bleiben und bei den Anfängen in Wien für alle und für vieles hilfreich da zu sein.

Im Moment sieht es in *Klenia* wieder einmal nach einer mittelguten Olivenernte aus, wenn nicht das Klima wieder Kapriolen schlägt. Dimitrios kann nach so kurzer Zeit noch nicht von seiner neuen Arbeitsstelle wegkommen. Sein Schwager und zwei gute Freunde, mit denen er bisher die Mühle betrieben hat, werden vor Ort sein und wollen helfen, sie in Gang zu halten. So bereiten wir uns mit Dimitrios aus der Ferne und ihnen vor Ort darauf vor, jetzt im Oktober das *Primario* und danach dann das Olivenöl No.23 zur nächsten Olivenölkampagne noch im Angebot zu haben. Damit können wir Zeit gewinnen, in Ruhe Ideen und Konzepte zu entwickeln, ob und wie es doch noch eine Zukunft für Dimitrios in seiner Heimat und damit für seine Olivenöle geben könnte.

Zur Olivenernte nach Klenia

Wer im Oktober zum Helfen mit zur Olivenernte nach *Klenia* kommen möchte, sende bitte eine E-Mail an c.boelicke@arteFakt.eu. Wir kommen dann auf Sie zu.



Char2cool – mit Pflanzenkohle die Erde kühlen

Unser neuer Partner für Agroforst-Projekte

Katharina und Walter Danner sind ein Vater- und Tochter-Tüftler-Team aus Reisbach in Niederbayern. Mit ihrem Unternehmen, der *Snow-Leopard Projects GmbH* arbeitet Walter seit über 30 Jahren im Biomassebereich und baut Biogasanlagen in Deutschland und in 15 weiteren Ländern auf 4 Kontinenten. Hierbei ist er immer auf der Suche nach effektiven und einfachen Lösungen, die auch mit weniger Geld richtig gute Ergebnisse erbringen können. Ihre Projekte müssen dabei ökologisch Sinn machen und enkeltauglich sein.

Eine invasive Pflanze verkohlen

Darüber hinaus ist Walter mit großer Leidenschaft seit über 40 Jahren im Natur- und Umweltschutz aktiv, was ihn zu der Idee brachte, in Wasserhyazinthen einen Grundstoff für die Herstellung von Pflanzenkohle zu sehen, und die könnte helfen, die Selbstständigkeit afrikanischer Landfrauen zu entwickeln. Als invasive Pflanzenart lassen Wasserhyazinthen in vielen afrikanischen Ländern die Gewässer zuwachsen und richten damit größere Schäden an. Sie entziehen Pflanzen und Fischen überlebenswichtige Nährstoffe, legen die Infrastruktur lahm und schaden, durch den Ausstoß von Methan, unserem Klima.



Die wild wachsenden Wasserhyazinthen gehören niemanden, sie den Gewässern zu entnehmen, zu trocknen und dann zu Pflanzenkohle zu pyrolysieren, kostet nicht mehr als den Einsatz eigener Arbeit. Es fehlte dafür noch ein Pyrolyseofen zum

Verkohlen der Pflanzen. Walter entwickelte mit dem „Char2Cool-Kiln“ einen solchen aus einem ausgedienten Ölfass, der leicht und mit wenig Geld zu bauen ist. Ziel war und ist es damit afrikanischen Frauen zu helfen, die traditionell die Gartenlandwirtschaft für die Ernährung betreiben, mit der Anwendung der Pflanzenkohle ihre Böden und damit die Erträge zu verbessern. Die Steigerung der Erträge ermöglicht ihnen neben der Eigenversorgung dann auch den Verkauf auf örtlichen Märkten zu steigern und mit einem erhöhten Einkommen ihre Unabhängigkeit als Frauen zu stärken.

Der Verein ‚Die Erde kühlen‘

Mit der Verbesserung der Böden gehen dann auch die Möglichkeiten zur Entwicklung der Pflanzendiversität einher, die die Resilienz gegenüber den Klimaveränderungen verbessern. Und mit der Einbringung der Pflanzenkohle in den Boden können nennenswerte Mengen an CO₂ dauerhaft gebunden werden.

Der Name „die Erde kühlen“ war damit geboren und Walter investiert seitdem einen großen Teil der Gewinne des Unternehmens in den Verein, den heute seine Tochter Katharina führt, um die Entwicklungsarbeit zu fördern. Mit zahlreichen Auszeichnungen, darunter 2022 den Bayerische Klimaschutzpreis, den sie dafür erhielten, dass sie auch hier die Aufmerksamkeit für die Situation afrikanischer Frauen steigern. Das Wirken des Vereins in Afrika ist vom Finanzamt als gemeinnützige Tätigkeit eingestuft und anerkannt, damit sind Spenden an den Verein steuerlich absetzbar.

Von den Erfahrungen aus Afrika lernen

Als Mitglied unserer Genossenschaft war es naheliegend, dass wir mit Walter und Katharina über unsere Agroforstprojekte ins Gespräch gekommen sind, bei denen die Pflanzenkohle ebenso eine bedeutende Rolle einnimmt. In gewisser Weise spiegelt sich die Situation für die Oliviers in ähnlicher Weise wie in Afrika wider. Durch die lange Zeit der Monokulturen sind die Böden der

Olivenhaine ohne nennenswerten Humusgehalt, sie können kaum Wasser speichern.

Pflanzenkohle am Markt zukaufen, ist bei Preisen von weit über 1.000 Euro pro Tonne für die Oliviers nicht machbar. Andererseits fällt durch den jährlich notwendigen Schnitt der Olivenbäume



viel Holz- und mit den Blättern auch Pflanzenmaterial an und auch Olivenkerne, die aus dem Oliventrester anfallen, ließen sich gut zu Pflanzenkohle pyrolysieren. Als Ausgangsmaterial müssten auch sie nicht gekauft werden, da sie den Oliviers bereits gehören. Allein es fehlt dafür bisher ein Pyrolyseofen, der in seiner Größe zwischen einem Ölfass und einer installierten Industrieanlage liegt. Im besten Fall ist er dann auch noch autark, so dass nicht der Baumschnitt zur Anlage, sondern die Anlage zum Baumschnitt kommen kann. Die Pflanzenkohle könnte dann



Neues aus der Zukunftswerkstatt

... auf dem Patenschafts-Olivenhain und Landschaftsmuseum in Palombaio

Auf den ersten beiden Modellflächen zum Bewuchs des Bodens zwischen den Olivenbäumen, zu seiner Verbesserung der Wasserspeicherfähigkeit und zum Humusaufbau, haben wir die erste Ernte eingebracht. Gepflanzt hatten wir von *Domenico Angelini* aus Umbrien je eine alte Landsorte von Linsen und Erbsen. Aus der Familie der Leguminosen sind sie über Knollen an ihren Wurzeln gute Stickstoffsammler und steigern damit die Fruchtbarkeit des Bodens.

Als Fruchtfolge planen wir jetzt eine weitere Sorte von Leguminosen, und dazu zum Vergleich auf einer der beiden Flächen das Einarbeiten von Humus und Pflanzkohle in den Boden. Unterstützung erhalten wir bei den Projekten vor Ort von *Maria Dahm*, die als Studentin des „International Forest Ecosystem Managements“ an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde bei unseren apulischen Partnern ein Auslands-Praxissemester absolvieren wird.



Mit ihrem Interesse für die Praxis der Agroforstwirtschaft und dem Zuwachs ihrer bereits im Studium erworbenen Kompetenz planen wir die Einrichtung von zwei bis drei weiteren Zukunftsfeldern. Rechtzeitig werden auch die Reparaturarbeiten an der alten Wasserzisterne fertig, und mit dem Kauf einer leistungsstarken Wasserpumpe lassen sich die Versuchsflächen in ihrer Anzucht dann auch bewässern.



Giuseppe Sannicandro, international erfahrener Agro- und Permakulturspezialist, der unseren Hain mit betreut, freut sich über das neue Multigerät „Motocoltivatrice“, mit dem die schonende Bodenbearbeitung wesentlich leichter und besser werden wird.



Die beiden Geräte konnten aus dem 1 Euro-Klimataler und dem Erlös des Verkaufs des 0,5 Liter Kanisters No.7 als *Museums-Olivenöl Palombaio* finanziert werden.

vor Ort gleich im Hain in den Boden eingebracht werden. Mit seinen Technikern hat Walter eine entsprechende *Carbon Box* entwickelt, die das leisten kann. *Char2cool* kommt mit diesem Projekt und unserer Kooperation erstmals außerhalb von Afrika auch nach Europa. Die Erfahrungen aus Afrika sind dabei wertvoll, weil sich die klimatischen Bedingungen in den mediterranen Regionen denen in Afrika anzugleichen beginnen.

Ein Forschungs- und Entwicklungsprojekt zur Klimaresilienz in Apulien

Aus den Mitteln des arteFakt *Generationen-Zukunfts- und Klimafonds* haben wir den Prototyp der *Carbon Box* für 35.000 Euro erworben. Im Rahmen unserer Agroforst-Entwicklungsvorhaben in Apulien, kommt sie jetzt für ein Jahr bei und mit der *Cooperative Agricola Emanuele De Deo* in Minervino/ Apulien (Olivenöl No.7 fruchtig) im Praxistest zum Einsatz. Im Rahmen des diesjährigen Weiterbildungstreffens mit allen Oliviers wurde die *Carbon Box* vorgeführt und wir stellten aus verschiedenen Materialien die erste eigene Pflanzkohle her. Auf unserem Patenschafts-Olivenhain in Palombaio kam sie jetzt für den ersten Versuch zur Verbesserung des Bodens im Wurzelbereich eines Olivenbaums zum Einsatz.

In Zusammenarbeit mit unseren Oliviers, weiteren Partner*innen in Apulien und dem Verein *char2cool* wollen wir dort auf sieben Versuchsflächen von Olivenhainen mit einer Größe von je einem halben Hektar die Transformationsmöglichkeiten der Olivenlandwirtschaft für eine Resilienz gegen Folgen des Klimawandels erkunden und erproben. In dieser Aufgabenstellung wird der Einsatz von Pflanzkohle eine bedeutende Rolle einnehmen. Mit der Komplexität und Größenordnung dieses Vorhaben wird uns das nur mit der Unterstützung mit Mitteln aus EU-Förderprogrammen gelingen. Für eine erfolgreiche Antragstellung benötigen wir dafür weitere Expertise und auch kleinere Vorversuche zur Präzisierung der Aufgabenstellungen. Dieser Prozess erfordert neben einer Vorbereitungszeit von zwölf bis achtzehn Monaten auch eine finanzielle Ausstattung dafür.



Wir bitten um fachliche und finanzielle Unterstützung

Daher würden wir uns freuen, wenn Sie uns dabei unterstützen. Haben Sie berufliche Erfahrungen zu den beschriebenen Aufgaben, dann würden wir uns über Ihren Rat und der Teilhabe an Ihrem Wissen und Ihrer Erfahrung freuen. Und zur finanziellen Unterstützung freuen wir uns auch über kleine Beträge, die Sie mit dem 1-Euro Klimataler bei einer Bestellung des Olivenöls hinterlegen können. Möchten Sie einen Betrag ab 50,00 Euro spenden, dann überweisen Sie ihre Spende an *char2cool** und erhalten dafür eine steuerbegünstigte Spendenbescheinigung. In beiden Fällen geben Sie bitte das Codewort „Klimaprojekt Apulien“ mit an.

*www.char2cool.org · eMail: info@char2cool.org, GLS Bank DE35 4306 0967 1063 7697 00



300 Olivenbäume auf Kreta verbrannt

Weil der Regen im letzten Winter spärlich ausfiel und weil früh relativ hohe Temperaturen einsetzten, hatte in vielen Regionen die anhaltende Trockenheit die Brandgefahr erhöht, so auch auf Kreta. Der Schock bei *Ioannis Fronimakis*, seiner Nichte *Maria* und seinem Neffe *Niko* reichte tief, als eine Feuerwalze in ihren Canyon hereinbrach und auf ihr hoch gelegenes Dorf *Skinokapsala* zuraste. Doch dann drehte der Wind, und das Feuer zog sich aus dem Canyon wieder zurück, bevor es das Dorf erreichte, und steuerte auf die Küste zu.



Sie hätten Glück gehabt, dass sich der Wind drehte, sonst wäre sehr viel mehr passiert, sagte Niko später. So sind „nur“ 300 ihrer Olivenbäume verbrannt. Der größere Teil ihre Haine und auch unsere beiden Patenschafts-Olivenhaine, die im hinteren Teil des Canyons liegen, blieben verschont. Das Feuer hatte auch die Wasserleitungen zerstört. Sie konnten Ioannis und Nikos vorerst provisorisch wieder herrichten, so dass diese Haine wieder mit Wasser versorgt werden können.

Bei etlichen der 300 Bäume wird der Wurzelbereich nicht mitverbrannt sein, so dass sie wieder ausschlagen können. Dafür müssten zunächst die verbrannten Stämme entfernt werden, dann würden neue Triebe aus den Wurzeln zu einem Busch herauswachsen, der Urform des Olivenbaumes. Nach zwei Jahren würden alle Triebe bis auf den kräftigsten abgeschnitten, um ihn wieder zu einem Baum heranwachsen zu lassen. Gleichgültig ob so rekultiviert oder als Setzling neu gepflanzt, wird es gut 15 bis 20

Jahre dauern, bis daraus ein junger und schon halbwegs ertragreicher Olivenbaum entsteht. Traditionell heißt es deshalb: „Wer einen Olivenbaum pflanzt, tut das nicht für sich, sondern für die nächste Generation.“

Wiederaufbau als Zukunftsprojekt

Der Klimawandel wird die nächste Generation mit größerer Wucht treffen, als wir das zurzeit schon jetzt als Wetteranomalien erleben. Die abgebrannte Fläche möchten wir daher als Musterprojekt betrachten, um darauf eine neue Art der Olivenlandwirtschaft zu erproben, mit der die Haine eine Resilienz gegenüber dem Klimawandel erreichen, so dass sie den Auswirkungen besser trotzen können. So würde ein weiteres Experiment der Agroforstwirtschaft entstehen, für das dann Hilfe auf verschiedensten Ebenen gut gebraucht werden wird.

Unser Generationen-Zukunfts- und Klimafonds

Schon bei der Gründung von arteFakt als Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft zielten wir auf die Unterstützung der Oliviers bei ihrer Umstellung auf eine Bio-Zertifizierung. Das allein reicht aber nicht, um sich vor den Folgen des Klimawandels zu schützen, die sich schneller entwickeln, als wir uns das bei der Gründung 1996 gedacht hatten. Mit der Umwandlung der GmbH vor vier Jahren in eine Genossenschaft wollten wir eine Kraft entwickeln, mit der auch wir uns besser wappnen können. So formulierten wir in der Präambel zur Satzung der Genossenschaft: *„Der Klimawandel ist die zentrale Herausforderung, dem nicht mehr allein durch einzelwirtschaftliches Handeln entgegengewirkt werden kann. Zur Befähigung substanzieller Beiträge gegen den Klimawandel wird in der Genossenschaft ein „Generationen-Zukunfts- und Klimafonds“ aufgebaut, dem dafür jährlich mindestens 30% des Gewinns zugeführt werden sollen. Mit geeigneten Projekten werden daraus Modellvorhaben zum Rück- und Umbau für ökologische und Klimaziele unterstützt.“*

Mit diesen Zielen und Mitteln aus dem Fonds kommt es schon etwas länger zu einer neuen

Schwerpunktbildung, die neben die Qualitätsentwicklung der Olivenöle und dem Ausbau eines fairen Marktes tritt – die *Oliven-Landwirtschaft*. Um dabei ebenfalls erfolgreich werden zu können, braucht es von allem mehr als bisher, mehr an Wissen, mehr an Geld, mehr an Zeit, mehr an Mut zum Erkunden von Neuem, mehr an Gemeinsamkeit und mehr an Geduld.

Für all das bildet die Genossenschaft einen guten Rahmen und mit über 1.000 Konsument*innen und Erzeuger*innen, die bereits Mitglieder geworden sind, erhöhen wir die Kraft für auch größere Resilienz-Projekte, an denen wir bereits arbeiten und über die wir berichten.



Der wirkliche Wert des 1-Euro-Klimatalers

Wir freuen uns dabei über jede und jeden, die bzw. der zur Unterstützung der Genossenschaft beiträgt, und laden dazu herzlich ein. Und ebenso freuen wir uns über all jene, die mit einer Kleinspende des *1-Euro-Klimatalers* und dem Kauf der Olivenöle mit dazu beitragen, die Vorhaben zu ermöglichen und abzusichern. Der Wert auch dieses kleinen Engagements sollte nicht unterschätzt werden. Würde bei jeder Bestellung auch der Klimataler mit angeklickt und ein Euro hinterlegt werden, würde das rund 39.000,00 Euro pro Jahr ergeben. So viel Potenzial steckt in dem 1-Euro-Klimataler. Bisher kamen durchschnittlich 7.500,00 Euro jährlich zusammen. Es braucht nur einen Klick, damit die Mini-Spende in der Summe solidarischen Handelns zu einem gewichtigen Beitrag zur Förderung unserer dringlichen Projekte wird.



Bio Navel-Orangenkampagne

... wieder im November und Dezember, jetzt vorbestellen: 5,5 kg Kiste Bio Navel-Orangen

Kalabrische Bio Navel-Orangen *original*

Von denen, die die Bio Navel-Orangen Aktion nicht mehr missen möchten, hören wir immer wieder, dass es die frische und fruchtige Saftigkeit der Bio-Navel Orangen ist, die sie überzeugt, weil sie das bei Orangen aus dem Handel vermissen. Michele Librandi erklärte uns, dass bei modernen Züchtungen der Navel-Orangen die Fruchtsäure reduziert wird, was den geschmacklichen Eindruck der Süße erhöhen soll, zugleich aber die Fruchtigkeit minimiert, wodurch das Fruchtfleisch trockener schmeckt. Die Familie Librandi setzt daher nicht auf den Anbau dieser neuen Züchtungen.

Eine EU-Handelsvorschrift wieder der Natur

Bei unseren Besuchen zur Orangenernte lernten wir dann die Wirklichkeit der natürlichen Früchte und die Widersinnigkeit mancher EU-Verordnungen kennen. Durch die EU-Olivenölverordnung sind wir ja schon des Öfteren ins Grübeln geraten. Ähnlich dem „Krümmungsradius der Salatgurke“ gibt es auch EU-Vorschriften für das Aussehen von Orangen für den Handel. Sie müssen dafür eine bestimmte Größe haben, mit nur geringen Abweichungen, ihre Schale muss eine homogene orangene Farbe aufweisen, die auch keinerlei Makel aufweisen darf.

Echte natürliche Qualität oder perfektes äußeres Aussehen?

Wie bei anderen Obstbäumen auch wachsen Orangen auf natürliche Weise in unterschiedlicher Größe heran, und es gibt auch solche mit kleinen äußeren Makeln der Schale. Hängen sie als Zwilling am Ast, dann färbt sich ihre innenliegende Seite weniger stark und bleibt noch grün oder gelblich. Der Wind kann eine Orange, die nahe am dickeren Ast oder dem Baumstamm

hängt, an der Rinde vorbeistreichen lassen, was zur Bildung von Schorf auf der Schale führt. Die Handelsvorschriften negieren diese natürlichen Merkmale, obwohl sie über die Qualität der Orangenfrucht nichts aussagen. Die Vorschriften führen nur dazu, dass sehr viele gute Früchte aussortiert und vernichtet werden und dass negativ wirkende Anbaumethoden mit viele Spritzungen zur Regel werden, um mehr normgerechte Orangen zu erhalten.

Diesem natur- und sachfremden Perfektionismus wollen wir nicht folgen, und so dürfen die Orangen der *Librandis* von unterschiedlicher Größe sein und auch schon mal etwas Schorf auf der Schale oder farbliche Abweichungen haben.

Früher Reife im November und mittlere Reife im Dezember

Wer die November-Orangen mit der noch deutlich zu schmeckenden Zitronensäure mag, kann wegen der unterschiedlichen Größen, die auch die Reifung beeinflussen, dann bereits das geschmackliche Spiel der Aromen und der sich entwickelnden Süße genießen. Die kleineren Orangen sind bereits etwas süßer, so wie es erst später die Dezember-Orangen werden. Anders als bei den meisten Früchten lässt die Farbe der Orangenschale zunächst nicht unbedingt auf die Reife schließen. Die Färbung von Grün zu Orange setzt erst mit dem Wechsel zu kalten Temperaturen ein. Da der Klimawandel es jetzt häufig erst später kalt werden lässt, reifen Orangen auch früher, ohne dass sich ihre Schale schon in vollständigem Orange zeigt.

Die instabilen Klimabedingungen machen es immer schwieriger, die Erntefähigkeit der Orangen schon längere Zeit im Voraus abzusehen. Die Auslieferungstermine lassen sich daher nicht wie bei verarbeiteten Produkten exakt vorhersagen. So wird auch in diesem Jahr wieder die Natur den

Zeitpunkt der Ernte bestimmen. Die Orangen sollen dann mit ihrer natürlichen Reife optimal schnell, nur wenige Tage nach der Pflückung, bei Ihnen ankommen.

Sichern Sie sich schon jetzt Ihre Orangen mit einer Bestellung

Aus Gründen der Arbeitsvereinfachung und der ökonomischen und ökologischen Effekte, indem wir Papier und Plastik einsparen, bitten wir bei der Bestellung gleich das Bankeinzugsverfahren zu wählen. Es erspart uns die Plastiktasche mit der innenliegenden Rechnung auf dem Versandkarton. Wir informieren Sie dann per E-Mail einige Tage vor dem Eintreffen ihres Orangenpaketes. Mit dem Rechnungsbetrag belasten wir Ihr Konto erst einige Tage nach der Auslieferung. Das Bankeinzugsverfahren ist für Verbraucher*innen eines der Sichersten, weil Sie sich ohne Begründung diesen Betrag über die Zeit mehrerer Monate zurücküberweisen lassen können.

Aus logistischen und verpackungstechnischen Gründen können wir zu den Orangen keine weiteren Produkte aus unserem Angebotskatalog mit in das Paket legen.



5,5 kg Bio Navel-Orangen original

29,50 Euro inkl. Versandkosten

11 kg Bio Navel-Orangen original

53,50 Euro inkl. Versandkosten



Mitfahren nach Kalabrien zur Orangenernte mit den Geschwistern Librandi

Die Reisen zur Orangenernte entwickeln sich zum Klassiker, jedes Jahr werden es mehr, die mitfahren wollen und es dann aber aus terminlichen Gründen nicht können. Es ist schwer langfristig vorauszusagen, wann die Orangen reif werden. Diese Reise wird wieder **ab Mitte November** stattfinden, wer mitkommen möchte, gebe uns bitte ein Signal per E-Mail an service@artefakt.eu oder telefonisch unter **04283 981317**. Den Reisebericht der letzten Tour finden Sie auf www.artefakt.eu unter „Events“ bei „arteFakt Reisen“.

