

30 Jahre arteFakt Erfolgreiche Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft

Als wir vor dreißig Jahren arteFakt gründeten, begannen wir, wie viele andere in den achtziger und neunziger Jahren auch, mit einem Bündel von Ideen, wie wir vieles anders und besser machen wollten im gesellschaftlichen Miteinander, nicht zuletzt auf dem Markt der guten Lebensmittel. Zu unseren Leitideen gehörte es, Konzepte zu entwerfen, um Manufakturen zu erhalten; uns für kleinere und mit der Natur wirtschaftende landwirtschaftliche Betriebe einzusetzen, mit der Entwicklung eines eigenen Bio-Marktes, und dafür Erzeuger und Verbraucher zu einer Gemeinschaft zusammenzuführen; die Zivilgesellschaft zu stärken, ihre Fähigkeit zu fördern, viele Dinge selbst und fair zu organisieren, um damit unabhängiger von Großstrukturen und Macht-

ballungen zu werden. Ein Zufall war es, der uns zum Olivenöl als Arbeitsfeld für all das führte. Ein verpasster Zug nach Bremen bescherte eine lange Wartezeit mit der Gelegenheit, in verschiedenen Zeitungen zu blättern, bis wir an einen Artikel in der WELT am SONNTAG gerieten über die Ergebnisse des ersten deutschen Olivenöl-Symposiums. Darin fand sich eine ausführliche Darstellung der Panschereien und Betrugereien bei der Olivenölproduktion, womit Verbraucher getäuscht, aber auch die Olivenlandwirte benachteiligt wurden. Es ging um die Mittelmeerländer, in die wir damals gerne reisten. Wir liebten auch die Oliven und Olivenbaumlandschaften und die Gastfreundschaft der Bewohner, wussten aber wenig über ihre wahren Lebensbedingungen. Mit der

Gründung von arteFakt begannen wir eine spannende Reise mit vielen tollen Erlebnissen und auch Erkenntnissen, aus denen sich große Herausforderungen ergaben. Denen wollten wir uns stellen. Mit den Reisen und Besuchen bei den Olivenöl-Erzeugern bildeten sich Freundschaften mit vielen Gemeinsamkeiten und solidarische Gemeinschaften über die Grenzen hinweg. Der Weg, den wir einschlugen, ist mit dem Jubiläum nicht zu Ende. Der im arteFakt-Namen formulierte Anspruch von Kunst & Fakten oder Ästhetik & Aufklärung hat an Aktualität nichts verloren. Nun treten die Angehörigen der jungen Generation die Reisen an, und wir „Alten“ aus der Gründergeneration reisen am Rande noch als „Unruheständler“ manchmal mit.

Eine Erfolgsgeschichte der Gemeinschaft Die Kooperative Eleonas

Es war ein langer und oft nicht einfacher Weg von dem kleinen Büro in einer schmalen Gasse am Rande der Altstadt von *Gargaliani*, in dem wir die Kooperative erstmals vor 21 Jahren kennen lernten, bis zu ihrem heutigen modernen Sitz eines komfortablen Bürohauses, einem Tanklager und einer Halle mit automatischer Abfüll- und Verpackungsanlage. Und nun wird auch bald der Bau ihrer eigenen Olivenmühle fertig, mit der sie dann alle Produktionsinstrumente zur Gewinnung ihrer Olivenölqualitäten in den eigenen Händen haben. Die Kooperative überzeugt uns damals mit ihrem ausgeklügelten und dokumentierten System der Verfolgbarkeit aller Produktionsschritte und Zeiten der einzelnen Erntepartien der Oliven vom Olivenhain bis zur Verarbeitung in der Mühle. Aus-

gerichtet waren, bei den Mitgliedern durchzusetzen. Wir bildeten daher mit Niko und ausgewählten weiteren Mitgliedern in der Kooperative eine Forschungs- und Entwicklungsabteilung. In ihr musste nach unseren Kriterien gearbeitet werden, was den Zeitpunkt der Ernte und die Abläufe in der Mühle betraf. Es hat einige Jahre gedauert bis den Beteiligten diese neue Qualität auch zu

ständig an die Mitglieder und begann Rücklagen zu bilden. Mit diesem Eigenkapital konnte sich die Kooperative dann in den letzten Jahren an größere Investitionen heranwagen. Es begann mit dem Umzug in ein großzügiges Büro mitten in *Gargaliani*, dann in die Antragstellung für Fördermittel der Europäischen Union für das heutige Bürohaus mit Betriebsstätte und jetzt der neuen Mühle.



gearbeitet und streng überwacht hatte es *Gregoriolopoulos Polychronis*, ihr damaliger Vorsitzender, ein Mathematiklehrer. *Nikolaos Apostolopoulos* stand damals schon an seiner Seite und wurde als nachfolgender Vorsitzender dann der dynamische Treiber in der Kooperative für unsere Ideen eines modernen Olivenöls. Anfangs war es auch für ihn selbst nicht leicht die dafür notwendigen Änderungen, die vielfach auch gegen die Traditionen



schmecken begann, war ihre Tradition doch ein ungefiltertes, weich und buttrig schmeckendes Olivenöl, gewonnen aus nur reifen Oliven. Wir bezogen dann von der Kooperative nur das „Forschungs-Olivenöl“ und bezahlten dafür einen höheren und fairen Preis, der auch den wahren Betriebskosten entsprach. Der übliche Marktpreis lag damals, und weitgehend auch heute noch, weit unter den Betriebskosten. Schon bald gelang es Niko für diese neue Qualität auch weitere Abnehmer zu finden und höhere Preise zu erzielen. Nach und nach motivierte es weitere Mitglieder sich den neuen Bedingungen anzupassen. Niko verteilte den Zugewinn der Erlöse aber nicht voll-

Auch wir konnten unseren Beitrag dazu leisten. In Griechenland führen genehmigte Förderanträge mit zugesagten Fördermitteln oft nicht zu termingerechten Auszahlungen, weshalb es immer auch etwas Mut bedarf derartige Anträge zu stellen und Projekte zu beginnen. Hier gaben wir Niko Rückdeckung und mussten dann auch zur Überbrückung in einige Zahlungslücken springen. Eine beiderseitig gute Erfahrung für den Wert einer Genossenschaft und guten Gemeinschaft. Freuen wir uns schon jetzt auf das Olivenöl aus der neuen Mühle im nächsten Jahr und in jedem Fall werden wir dann auch eine Reise zur Olivenernte nach *Gargaliani* anbieten.

30 Jahre arteFakt 1996–2026

Was uns in den Jahren bewegt hat

arteFakt – als ein zusammengesetztes Wort steht es für Ästhetik und Aufklärung, einem Anspruch mit dem wir die Unternehmung entwickeln wollten. Dabei schöpften wir für das Unternehmenskonzept und die Unternehmenskultur aus Ideen, Arbeiten und Positionen von:



Aristoteles – (384 - 322 v.Chr. Griechischer Philosoph und Naturforscher)

In seinen heute noch spannend zu lesenden Ausführungen zum Markt, führte er auch die Bedeutung von Ethik und Vernunft im Handel aus, sowie von Vernunft und Maß im wirtschaftlichen Handeln.

John Ruskin – (1819-1900 Britischer Ökonom, Künstler und Sozialutopist)

John Ruskin war Mitglied der *Arts and Crafts Movement* und Verfechter einer Wirtschaftsethik in der der Mensch im Mittelpunkt steht und bei der die handwerkliche Arbeit als schöpferischer Wert angesehen wird. Aus dem Manufakturgedanken heraus war für ihn Qualität das Ergebnis von Wissen, bewusster Anstrengung und sorgfältiger Arbeit, die den Wert und den Preis bestimmen. Für ihn war ein Produkt nicht dann ein gutes, wenn es sich nur leicht verkaufen lässt, ein gutes Produkt soll das Leben bereichern und verschönern und sich daher nicht alle Ökonomie nur auf den Verkauf des Produktes richten, sondern darüber hinaus reichen bis ins Leben – denn nur Leben ist Reichtum.



John Maynard Keynes – (1883-1946 Britischer Ökonom)

Keynes gilt als einer der einflussreichsten Ökonomen des 20. Jahrhunderts, er entwickelte u.a. die zentrale Idee, dass der Staat antizyklisch zum Konjunkturzyklus in die Marktwirtschaft eingreifen soll. Er formulierte aber auch den Sinn von Wirtschaft, danach sollte diese dienen und zwar dem Frieden, der Gerechtigkeit und dem Wohlstand für alle.

Joseph Beuys (1921-1986 Deutscher Aktionskünstler, Bildhauer und Kunsttheoretiker)

Joseph Beuys gilt weltweit als einer der bedeutendsten Aktionskünstler des 20. Jahrhunderts. Er formulierte einen „erweiterten Kunstbegriff“, der zur Konzeption der *Sozialen Plastik* als Gesamtkunstwerk führt. Danach kann jeder durch kreatives Handeln zum Wohl der Gemeinschaft beitragen und dadurch gestalterisch, verändernd auf die Gesellschaft einwirken. In diesem Sinne kann auch jeder ein Künstler sein. Mit der pointierten Formulierung *Kunst = Kapital* wies er auf die Bedeutung von Kreativität und künstlerischer Leistung auch als wirtschaftliche Ressource hin. So kann sich auch eine Unternehmung mit der „künstlerischen“ Kreativität der Einzelnen zu einer Sozialen Plastik formen. Mit arteFakt haben wir den Kreis der Künstler um die Erzeuger und Verbraucher noch erweitert.



Projekt Ölwechsel – Olivenöl neu denken

Projekt Ölwechsel – so nannten wir das erste arteFakt-Projekt, dass sich dann zur Olivenölkampagne entwickelte. Mit der Erkenntnis der Olive als Steinobstfrucht, die als Besonderheit neben den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die sie in den Stein als Nahrungsreserve für den Keimling abführt, auch einfach ungesättigte Fettsäuren bildet, die sie als Energiereserve in die Vakuole der Fruchtzelle einlagert und damit zu einem Bestandteil des Fruchtsaftes werden lässt, galt es Olivenöl neu zu denken. Aus der „Fettecke“ der Samenöle wollten wir es holen und in den genussreichen Blick von Obstsaften führen. Wir orientierten uns dann an der Winzerkunst, um Wege zur Herausbildung von Oliviers zu finden, die die Charakteristik der Sorte und ihr aromatisches Profil des *Terroirs* zur Geltung bringen können.

Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft

für EVG und heute Solidarische Landwirtschaft (SoLawi). In ihr sehen sich Verbraucher und Erzeuger in einer direkten und solidarischen ökonomischen Partnerschaft zur Erreichung gemeinsamer Ziele, zumeist der Nachhaltigkeit und der Produktqualität für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Hierbei übernehmen Konsumenten auch die Rolle von Investoren zum Erhalt und zur Modernisierung von kleineren und Eigentümergeführten Manufakturen und Betrieben.

Mit arteFakt haben wir diese Bereitschaften mit jeweils kleinen Investments gebündelt und eingesetzt. Herausragend das Investment im Jahre 2015 von 222 von Olivenfreunden, die für 10 Jahre ihren Jahresvorrat orderten und ihn gleich bezahlten, um damit einem Olivier in Griechenland für seine Qualitätssicherung die Anschaffung einer eigenen kleineren Olivenmühle im Wert von 200.000 Euro zu ermöglichen.

Auch die seit 2004 angebotenen Reisen zu den Oliven und den Oliviers stärkt den Zusammenhalt von Erzeugern und Verbrauchern, ebenso wie das Zusammentreffen bei den Olivenöl-Abholtagen.



Olivenöl-Abholtage

1998 luden wir an einem Nachmittag zu uns nach Wilstedt ein, um Menschen persönlich zu begegnen, die uns in den ersten beiden Anfangsjahren mit dem Kauf des Olivenöls unterstützt hatten. Im ersten Jahr durfte man pro Person und Jahr nur einen Liter davon erwerben, im zweiten dann schon bis zu drei Liter. Immer noch war arteFakt ein Gründungsexperiment. Zum Abschied des Besuchs wurde immer wieder gefragt: „Wir sehen uns dann im nächsten Jahr wieder, wir kommen dann auch gern zum Helfen“. So gab es, eigentlich ungeplant, einen erneuten Besuchstag im Folgejahr und er bekam den Namen „Olivenöl-Abholtage“. Das Konzept entlehnte sich aus der Welt des Weins mit ihren Winzerfesten, wenn der Wein vom Fass auf die Flasche gezogen wird. Dort trifft man dann die Winzer und Freunde und probiert mit ihnen den neuen Jahrgang oder verbindet es mit einer Reise von weiter herkommend zum Einkauf eines Jahresvorrats für den eigenen Weinkeller.

So sollte es auch bei uns werden, nur dass es zu weit bis in die mediterranen Länder ist und die Oliviers daher zu uns nach Wilstedt kommen mussten. Die Olivenöl-Abholtage entwickelten sich dann ebenso zu einem Ort des Austauschs, des Wiedersehens und des gemeinsamen Probierens. Mit rund 10.000 Besucherinnen und Besuchern jährlich sind sie inzwischen das größte Olivenölfest dieser Art in Deutschland geworden.





Qualifizieren und Weiterbilden

Olivenöl neu zu denken, das bedurfte das Erlangen von neuem und systemischen Wissen über die Olive, um Olivenöl in der Erzeugung dann auch neu zu erfinden, was den Aufbau eines Expertennetzwerkes erforderte. Mit den Experten zusammen schulten wir die Oliviers, zunächst allein und seit 2010 treffen sich dazu alle Oliviers aus Spanien, Italien und Griechenland einmal jährlich gemeinsam zu einem Weiterbildungstreffen, bei dem jeder Olivier abwechselnd der Gastgeber ist. Schon nach kurzer Zeit verstanden sie sich untereinander nicht mehr als Mitbewerber, sondern öffneten sich zu einer Entwicklungsgemeinschaft, die nicht nur gemeinsame Ziele verfolgt, sondern sich auch gegenseitig hilfreich unterstützt. Eine Gemeinschaft, wie sie bis heute über die Grenzen ihrer Länder hinweg einmalig ist.

In einer Partnerschaft sollten beide Seiten über das gleiche Wissen verfügen, daher schulen wir bis heute auch Verbraucher und ihre Initiativen auf ebenso hohem Niveau mit Olivenölfach- und Sensorik-Kursen und Olivenöl-Tastings.



Gemeinwohl-Ökonomie

Für uns ist Gemeinwohl kein Zusatz, sondern Kern unseres Wirtschaftens als Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft in einer Genossenschaft, wir gestalten, verantworten und tragen das immer gemeinsam. Bei Ernteaussfällen helfen wir den Oliviers mit dem „OlioSoli“ nicht in eine Schuldenfalle zu geraten und mit dem Ein-Euro-Museums- und jetzigem Klimataler und den 3-in-1-Produkten verbinden wir Genuss, Aufklärung und konkrete Umgestaltung. Für alle Initiativen und Projekte bitten wir immer nur um kleine Spendenbeiträge, mit denen wir dann aber im Zusammenwirken als Gemeinschaft auch größeres bewirken können.

Transformation der Landwirtschaft

Wir fördern die Umgestaltung der Olivenhaine zu klimaresilienten Agroforstsystemen mit dem Aufbau von Humus mit Pflanzenkohle (Terra Preta), Regenwurmkompost und einer dauerhaften Bodenbedeckung mit Pflanzen, die sich synergetisch ergänzen und auch einen wirtschaftlichen Nutzen erbringen. Unser Ziel ist eine Reduktion des Wasserverbrauchs auf bis zu 40%, sowie der Aufbau ökologisch und wirtschaftlich widerstandsfähiger Systeme.

Mit nur kleinen Beiträgen oder Spenden zusammenwirken und damit in Gemeinschaft größeres bewirken können

Mit dem „Ein-Euro-Museumstaler“, jetzt umbenannt zum „Ein-Euro-Klimataler“, finanzieren wir derartige Projekte, u.a. auf unserem Patenschafts-Olivenhain und Oliven-Landschaftsmuseum in Palombaio / Apulien, den wir zu einem Zukunftslabor weiterentwickeln. Den strukturellen Rahmen für die Transformation bildet darüber hinaus seit 2021 die Bildung unserer Genossenschaft, u.a. mit dem „Klima- und Generationen-Zukunftsfonds“ in den jährlich 30% der Gewinne abgeführt werden und größere Investitionen ermöglicht.



No.11 grün

Terroir-Olivenöl

arteFakt SELECTION

Oliver | Herkunftsregion
Josep Maria Mallafre | Katalonien

Olivensorte | Ernte
Arbequina | Anfang Oktober 2025

Terroir & Beschaffenheit
Das Terroir geprägt von Lage, Boden und Klima, verleiht dem Olivenöl seinen Charakter. In den Hochtälern des Priorats mit sandig-lehmigen Böden, durchsetzt mit Flusssteinen, roten Mergeln und Sandstein. Heiße und trockene Sommer, Regen im Winter mit zeitweise sehr kalten Tagen. Mineralische Unterböden, vielfach aus Granit und Granitschiefer.

Anbau & Verarbeitung
Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert
Kaltextraktion bei 21 °C, mit kurzer Malaxierzeit und früh gefiltert.

Verwendung
Für die fein-aromatische Küche – Vorwiegend als Topping für Speisen aller Art, gut als Gegenspieler zum Erzeugen eines aromatischen Spannungsbogens zur Süße.

Genusstipp
Zu Cocktails, Tomaten, Pastinaken- und Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie, Fenchel, Hülsenfrüchten, Geflügel, über Orangenspalten und auch pur über Milchspeiseeis.

Halbbarkeit
Kühl (16 - 18 °C) und verschlossen mindestens haltbar bis **31.10.2027**. Im Kanister nach dem Öffnen innerhalb von **6 Monaten** verbrauchen.

130°C
Für die feinstwürzig aromatische Küche bis

AUS OLIVEN FRÜHER KÜCHE

Transparenz und was wir wissen wollen

Pflanzen- und Zellbiologen halfen uns das System der Olivenfrucht zu verstehen und Lebensmittelchemiker und Olivenöl-Sensoriker es sicht- und schmeckbar zu machen. Sie halfen uns ein umfassendes Analysekonzept zum Erkennen, Lernen und der Formulierung von Qualitätsstandards zu entwickeln, was weit über die gesetzlichen Erfordernisse hinausgeht.

Mit dem Rückstandskontrollkonzept stellen wir vor einer erfolgten Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau sicher, dass keine künstlichen chemischen Fremdstoffen im Olivenöl enthalten sind oder sie zumindest nicht höher als 10% des gesetzlich zulässigen Höchstwertes betragen. Früh entdeckten wir dadurch Traktor- und Rauchabgase im Olivenöl, Weichmacher und jetzt Mineralölrückstände (MOSH/ POSH – MOAH) und konnten gemeinsam mit den Oliviers die Quellen der Einträge suchen und sie abstellen.

Die umfassenden Untersuchungen zielen nicht nur auf Kontrolle, sondern helfen bei der Qualitätsentwicklung, ihrer Definition und Sicherung. Mit der Reifekurve der Olive, ihrem Aromenrad und einer Klassifizierung der Olivenöle wie beim Wein nach ihrer aromatischen Komplexität und der Darstellung jedes Olivenöls mit einem Olivenölpass, schaffen wir eine umfassende Transparenz, mit der arteFakt in dieser Konsequenz bisher noch alleine steht.

Verpackung als Nachhaltigkeitsprinzip

Weißblechkanister (seit 1996), Großgebinde (seit 1997) und Bag-in-Box (seit 2006) folgen einem gemeinsamen Ziel: maximale Produktqualität bei minimalem Ressourcenverbrauch.

Licht, Wärme und Sauerstoff sind die Hauptursachen der Alterung von Olivenöl. Unsere unbehandelten Weißblechkanister schützen vollständig vor UV-Strahlung, reflektiert Hitze bis zu 70% und ist zugleich vollständig recycelbar, sowie energieeffizienter als Glas in Herstellung, beim Recycling und Transport.

Die Bag-in-Box, ein Karton mit nicht als Verbundwerkstoff eingelegetem Folienbeutel dem das Olivenöl sauerstofffrei entnommen wird, was dem Olivenöl eine langanhaltende Stabilität gewährt. Der Beutel besteht aus lösungsmittelfrei polymerisiertem Ethylen und weichmacherfreiem Polyethylen (PE). Die Bag-in-Box erhöht die Stabilität der Fettsäuren, der Aromen und der sekundären Pflanzenstoffe deutlich.

Unsere Großgebinde sind gelebte Nachhaltigkeit und der Kauf eines Jahresvorrats damit – passend zur jährlich neuen Ernte – spart Verpackung, Transport und Zwischenlogistik.





Partnerschaften & Kooperationen

arteFakt verstand sich von Beginn an nicht nur als Handelsunternehmen, sondern auch als Gründerwerkstatt. In den vergangenen drei Jahrzehnten durften wir junge Initiativen und Unternehmen auf ihrem Weg begleiten, darunter die „Cantina.Berlin“ mit ihren Currypasten oder „Direkt vom Feld“ mit einer tollen Gewürzauswahl.

Aus vielen Gesprächen entstanden dabei oft neue Konzepte und Ideen, die sich auch zu tragfähigen Strukturen entwickelten. Unser Marktplatz ist bis heute eine Bühne zum Erproben neuer Idee oder zur dauerhaften Kooperation, bei der uns dann mehr miteinander verbindet als nur mit Produkten zu handeln.

Dazu zählt auch eine langjährige Verbundenheit mit den ZEIT-Reisen und dem ZEIT-Shop, mit denen wir Reisen zur Olivenernte durchgeführt haben oder seit 2017 jedes Jahr eine „ZEIT-Olivenöledition“ auswählen und zusammenstellen.

Forschung & Entwicklung

Mit arteFakt verstanden wir uns von Anbeginn als eine auch forschende Unternehmung. Die Schwerpunkte begannen sich in den letzten Jahren von der Grundlagenforschung zu Oliven hin zu den Lebensbedingungen des Olivenbaumes zu verlagern. Obwohl der Olivenbaum von Natur aus recht widerstandsfähig ist beeinträchtigen ihn die Folgen des Klimawandels stärker als gewünscht. Die Schaffung von Mikroklimata durch eine Transformation der landwirtschaftlichen Bearbeitung der Olivenhaine ist daher ein wichtiger Forschungsschwerpunkt geworden.

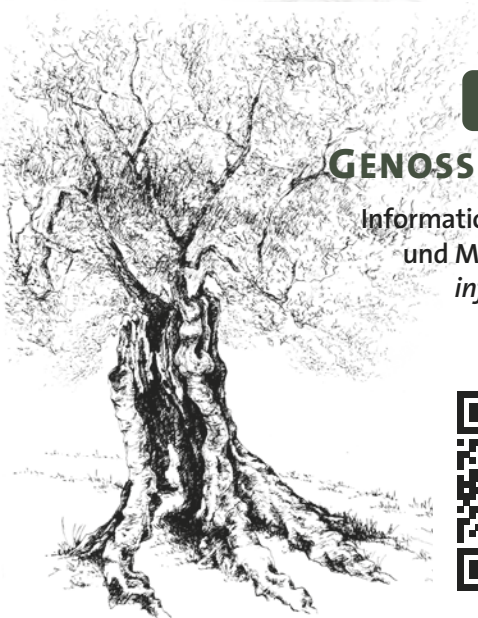
Weiterhin nehmen wir die bisherigen ca. 80% Abfallstoffe der Olive in den Blick, die bei der Olivenölgewinnung in der Mühle anfallen und suchen sie zu Wertstoffen zu entwickeln.



arteFakt

GENOSSENSCHAFT

Informationen anfordern
und Mitglied werden:
info@artefakt.eu



Wir unterstützen die Loki-Schmidt-Stiftung



Wir unterstützen
Slow Food als
Förderer seit
30 Jahren



Grundansatz Trester, geimpft mit Pilzsporen



Bildung des Mycel der Pilzwurzeln



Erntereife Austernseitlinge

Oliventrester als Nährboden zur Pilzzucht Kreislaufwirtschaft

Vier Studierende des Internationalen Studienganges Umwelttechnik an der Hochschule Bremen zeigten sich interessiert an unserem Entwicklungsansatz die Reststoffe der Olive aus dem Verarbeitungsprozess in der Olivenmühle nicht mehr als Abfall zu behandeln, sondern aus ihnen Wertstoffe zu entwickeln. *Patrick Kattillus, Jonte Nickel, Anika Butscher und Joshua Schumann* entschieden sich daher für das Thema Oliventrester als Wertstoffpotential für eine Projektarbeit in Zusammenarbeit mit arteFakt, welche von ihrer Professorin *Anja Noke* vorgeschlagen wurde. Bei einer ersten Zwischenpräsentation des studentischen Teams an der Hochschule Bremen stellten uns die Studierenden ihre Rechercheergebnisse zum Olivenanbau, der Olivenölgewinnung und Tresterzusammensetzung vor. Etliches in dem Vortrag deckte sich nicht mit unseren Erfahrungen aus der Praxis, da diese jungen Menschen noch nie einen Olivenhain oder eine Olivenmühle gesehen haben. Mit einer Kurzreise boten wir ihnen an, noch im Dezember Einblicke in die Lebenswirklichkeit des Olivenanbaus, der Ernte und Verarbeitung der Oliven in der Mühle zu bekommen. Die Studierenden waren begeistert von der Möglichkeit durch diese Reise auch Einblicke in die Forschungsprojekte von arteFakt gewinnen zu können und hilfreiche Informationen und Kontakte für ihre Projektarbeit zu bekommen und so traten sie unter fachlicher Leitung von *Christoph Sippel* die Reise nach Apulien an. Vor Ort nahmen sich auch unsere dortigen Partner*innen Zeit für sie, um sie mit ihrer Arbeit vertraut zu machen. Die Studierenden recherchierten verschie-



(v.l.) Anika Butscher, Jonte Nickel, Patrick Kattillus, Christoph Sippel und Joshua Schumann

dene Nutzungsmöglichkeiten für Oliventrester und entschieden sich schließlich, die Nutzung von Oliventrester zur Kultivierung von Speisepilzen in ihrer Projektarbeit eingehender zu untersuchen. Den entwässerten Trester stellte ihnen *Steffen Hruschka* von der Firma GEA aus unserem gemeinsamen und laufenden Forschungsprojekt der Wertstoffgewinnung bei Josep Maria Mallafré (Olivenöl No.11) in Katalonien zur Verfügung und sie begannen ihre Versuche. Drei Pilzsubstrate wollten sie miteinander vergleichen, einen mit Kaffeesatz, einen mit Kaffeesatz und Oliventrester und einen nur mit Trester.

Das Mycel-Wachstum und die Fruchtphase

Die Ballen wurden unter Zugabe von Stroh mit Sporen des Austernseitlings beimpft, dann die Kulturbeutel steril verschlossen und bei 24°C aufbewahrt bis das weiße

Pilzmycel den ganzen Ballen durchwachsen hatte. Sie wurden dann einem zweitägigen Kälteschock ausgesetzt und anschließend die Folie des Kulturbeutels geöffnet. Durch diese Temperaturumstellung und den Luftzutritt begannen sich aus dem Mycel erste Fruchtausätze zu bilden, die sich dann in feuchter Luftumgebung und bei Raumtemperatur zu der gewünschten Größe für eine Ernte entwickelten. Die erste Pilzernte hat schon stattgefunden und die Vier berichten, dass die auf Oliventrester gewachsenen Austernseitlinge sehr gut schmecken.

Jede Phase war von verschiedenen Untersuchungen begleitet, was alle vier ausführlich in ihrer Projektarbeit ausgeführt haben und darin zu lesen ist, oder man lässt es sich von ihnen bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt erzählen und erklären.



Neues Leben im Landschaftsmuseum in Palombaio

In den letzten Jahren war es schwierig, das Landschaftsmuseum durchgängig in Ordnung zu halten und auch die neuen Ideen mit ersten Anpflanzungen richtig zur Geltung zu bringen. Für Anna Masciale, die viel zu jung verstarb und sich in den vielen Jahren mit großer Leidenschaft um den Hain gekümmert hatte, fanden wir immer wieder Freunde in Bitonto und bei arteFakt, die für einige Tage mithalfen, was aber nicht eine dauerhafte Betreuung ersetzt. Mit Giuseppe Sannicandro fanden wir im letzten Jahr einen Kooperationspartner

vor Ort, der uns mit seinem Wissen der Permakultur viel half, aber auch viel als Referent in der Welt unterwegs ist. Wir lernen Palma Iacobelli kennen, die nach ihrem Studium im Bereich des Wald- und Naturschutzes in den Niederlanden gerade in ihre Heimatstadt Bari zurückgekommen war. Im Anschluss an ihr Studium hatte sie sich in den Niederlanden noch vertieft für natürliche agroforstwirtschaftliche Landschaftsentwicklungen interessiert und sich darin auch wissenschaftlich vertieft. So war es nicht schwer sie für unsere Ideen

der Weiterentwicklung des Landschaftsmuseums zu einer Zukunftswerkstatt für eine klimaresiliente Olivenlandwirtschaft zu gewinnen. Seit dem Herbst des letzten Jahres hat sie zusammen mit Giuseppe all die angefangenen Arbeiten dazu auf dem Hain weitergeführt und zum Abschluss gebracht. Palma konnten wir jetzt dafür gewinnen, sich langfristig für den Hain und unsere Forschungsvorhaben zu engagieren, seit Januar ist sie daher mit einer Halbtagsstelle nun auch offiziell eine Mitarbeiterin bei arteFakt geworden.



So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Gunther & Klaus Di Giovanna

SEIT
2011



Olivenöl No.2 / Sizilien

Ernte: Die klimatischen Bedingungen waren gegenüber dem Vorjahr, wenn auch etwas zu trocken, doch halbwegs ausgeglichen, was dann auch zu einer guten Ernte von sehr gesunden Oliven geführt hat.

Charakter: fein-aromatisch, elegant

Aromen: grüne Mandel, Artischocke, Bananenschale, Ziergräser

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: +

Geschwister Librandi

SEIT
2011



Olivenöl No.3 / Kalabrien

Ernte: Gegenüber den katastrophalen Klimabedingungen des letzten Jahres mit hohem Ernteausschlag, durchlebten die Geschwister ein klimatisch ausgeglichenes Jahr mit immer ausreichender Regenmenge zu richtigen Zeit, was ihnen sehr gesunde Oliven mit einer überdurchschnittlich hohen Erntemenge bescherte.

Charakter: fein-aromatisch, elegant

Aromen: grüne Mandel, Pflanzenfasern, frühe Ziergräser

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: +

Cuvée di Librandi / Kalabrien

Ernte: Mit der guten Ernte konnte Angela, die Müllerin unter den Geschwistern, für die Komposition ihrer Cuvée wieder auf eine größere Auswahl an Olivensorten zugreifen, neben der Carolea als Basis sind es die Nocellara und die Coratina, womit ihr wieder ein sehr ausdrucksstarkes Olivenöl gelang.

Charakter: herzhaft-aromatisch

Aromen: vielfältige grasige Aromen grüner Mandel, Artischocke

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Giuseppe Lombardi

SEIT
2011



Olivenöl No.7 grün / Apulien

Ernte: Auch Giuseppe konnten nach dem klimatisch verheerenden Vorjahr wieder auf gute Wetterlagen übers Jahr schauen und rechtzeitig vor der Ernte beglückte ihn der Himmel noch gut mit Regen, der die Oliven „füllte“ und ihm eine sehr gute Ernte erbrachte.

Charakter: herzhaft-würzig

Aromen: grüne Artischockenblätter, Mandelschale, Tomatenstiel, Ziergräser

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: +++

Cooperative E. De Deo

SEIT
2001



Olivenöl No.7 fruchtig / Apulien

Ernte: In ganz Apulien, so auch in Minervino freuten sich Mauro der Vorsitzende der Cooperative und Giulio ihr „Kellermeister“ über ein halbwegs ausgeglichenes Wetter übers Jahr und dann einen früh einsetzender Regen vor der Ernte, so dass sich die Oliven gut füllten und der Cooperative einen guten Ernteertrag bescherten.

Charakter: herzhaft-würzig

Aromen: nach grüner Tomate, Artischocken, Wiesengräser

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Roberta di Luigi & Vincenzo Tini

SEIT
2021



Olivenöl No.8 / Abruzzan

Ernte: Für die Olivenlandwirte in Mittelitalien war es klimatisch ein unruhiges Jahr. Immer zur falschen Zeit war es zu nass oder zu trocken, so dass Regen zur Sommerzeit die Olivenfliegenpopulationen mit feucht-warmen Wetter früh starten ließ. Zur Ernte war es dann lange zu trocken, so dass viel Oliven verloren gingen und nur eine mäßige Ernte eingebracht werden konnte.

Charakter: herzhaft-würzig

Aromen: grüne Gräser und Blätter, Pflanzenfasern, Gemüse

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++



Florale und frühlinghafte Aromen von Ziergräsern



Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst



Herzhafte Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung



zurückhaltend
bemerkt
markant

So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Familie Mallafré

SEIT
1998



Olivenöl No.11 grün / Katalonien

Ernte: Josep konnte nach langer Zeit erstmals wieder auf ein Wetter wie früher zurückblicken. Im Winter bildete Regen Wasserreserven, der Frühling war nicht zu warm und die Olivenbäume setzten viele Blüten an. Es folgte eine Jahreszeit in der es dann, als es zur Sommerzeit trocken wurde aber nur zu „normal“ hohen Temperaturen kam. Rechtzeitig zur Schlussreife ...

Charakter: fein-aromatisch

Aromen: grüner Apfel, Frühlingsgräser, Mandelblätter

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Olivenöl No.11 fruchtig / Katalonien

... der Oliven setzte wieder Regen, der die Oliven füllte und spät genug kam, um den Olivenfliegen erst spät gute Bedingungen für ihre Vermehrung zu geben, so dass die Oliven bis zur Ernte gesund blieben. Weiterer Regen blieb dann zur Erntezeit fern und die Ernte verlief ohne Störungen des Wetters.

Charakter: fein-aromatisch

Aromen: reife obstfruchtige Noten, Sommerwiese, leicht nach reifer Mandel

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +

Jose Gálvez

SEIT
2020



Olivenöl No.13 / Andalusien

Ernte: Auch in Andalusien konnte José ein „normal“ gutes und ausgeglichenes Wetter übers Jahr erleben, was die allseitige Erholung nach dem katastrophalen Klima mit großen Ernteaussfällen vor zwei Jahren ermöglichte. Mit sehr gesunden und gut entwickelten Oliven erbrachte es José wie im letzten Jahr wieder eine sehr gute Ernte.

Charakter: herzhaft-aromatisch-würzig

Aromen: frisch geschnittenes Gras, grüne Walnusschale, Tomaten- und Olivenblatt

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Familie Sinanos

SEIT
2008



Olivenöl No.23 / Korinth

Ernte: In den Bergen hinter der alten Burg von Korinth kam es nicht wie in den letzten Jahren zu extrem langen Trockenzeiten, so dass nicht früh schon viele Blüten verdorrt. Eine mittelgute Ernte deutete sich im Sommer an und hielt dann auch fast bis zur Ernte durch. Der notwendige Regen zur Schlussreife blieb dann leider aus, dennoch konnte dann eine befriedigende Menge an Oliven geerntet werden.

Charakter: fein-aromatisch

Aromen: frische Wiesengräser, Löwenzahn, Gemüsenoten

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: ++

● Florale und frühlinghafte Aromen von Ziergräsern

● Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst

● Herzhafte Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung

+ zurückhaltend
++ bemerkbar
+++ markant

So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Kooperative Eleonas

SEIT
2006



Olivenöl No.27 grün / Messenien

Ernte: Die Blütezeit war gut und es bildeten sich viele Fruchtsansätze. In der Sommerzeit war es dann oft zu nass, so dass sich von Insekten in die Blüten eingebrachte Pilzsporen in der Olive vom Stein her entwickelten und später nicht zu ernten waren. Zur Erntezeit kam dann noch eine lange Zeit der Trockenheit dazu, die die Reifung mit der Bildung von Olivenöl erschwerte. Mit nur 40% der üblichen Erntemenge hatte sich das Niko, der Vorsitzende der ...

Charakter: herzhaft-aromatisch-würzig

Aromen: grüne Banane, Wildkräuter, Anklänge von Zitruschale

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

No.27 fruchtig / Messenien

... Kooperative, das im zwanzigsten Jahr unserer Zusammenarbeit und dem Jahr der Fertigstellung ihrer eigenen Olivenmühle anders gewünscht. Mit der Beendigung der Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau von Mitgliedern der Kooperative konnte aber dennoch die Menge an Bio-Olivenölen deutlich erhöht werden.

Charakter: würzig-aromatisch

Aromen: Löwenzahn, Obstfrüchte, Kräuterwiese

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +

Familie Fronimakis

SEIT
2001



Olivenöl No.29 / Kreta

Ernte: Die Familie Fronimakis blickt auf ein sehr trauriges Jahr zurück. Im Sommer zerstörte ein Feuer im Canyon einen Ihrer Haine und dann blieb es das ganze Jahr über trocken und bis zur Erntezeit bis weit zum Ende des Jahres wollte kein Regen fallen, so dass erneut ihre Ernte fast vollständig ausfiel und wir nur eine sehr kleine Mengen erhalten konnten.

Charakter: feinfruchtig-aromatisch

Aromen: frühreife, noch grüne Banane, Kernobstnoten

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +

Aleksandra Vekič

SEIT
2020



Olivenöl special Mate / Istrien

Ernte: Vielleicht stellt der Vorsprung der kleinen Halbinsel am Meer, auf dem die Olivenhaine angepflanzt sind, eine Art klimatischer Nische da, jedenfalls trotz es hier allen klimatischen schlechten Bedingungen, über die wir immer öfter berichten müssen. Aleksandra schaut also wieder auf einer sehr guten Ernte von gesunden und gut „gefüllten“ Oliven.

Charakter: herzhaft-aromatisch-würzig

Aromen: grüne Gemüse, frisch geschnittenes Gras, Artischocke, Endivie

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++

● Florale und frühlinghafte Aromen von Ziergräsern

● Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst

● Herzhafte Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung

+ zurückhaltend
++ bemerkbar
+++ markant

So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Familie Decimi

SEIT
2020



Olivenöl special Moraiolo / Umbrien

Ernte: Auch in Umbrien war es phasenweise übers Jahr entweder zu nass oder zu trocken und hat das Wachstum der Oliven und die Ernte erschwert. Die Qualität haben Margherita und Graciano, sicher wie ein Uhrwerk, wieder erzeugen können, mit der Menge konnten sie als sehr kleine Oliviers jedoch nicht so recht zufrieden sein.

Charakter: herzhaft-würzig

Aromen: Artischockenblatt, grüne Tomatenstengel und Blätter, kräftige „grüne“ Aromen

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++

Roberta di Luigi & Vincenzo Tini

SEIT
2021



Olivenöl special Castiglione / Abruzzen

Harmonisch nach frisch geschnittenem Gras, grüner Mandel und mit ausgewogener Balance zwischen Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Die Bitterkeit zeigt sich mittelkräftig, die Schärfe entwickelt sich progressiv im hinteren Rachenraum, wirkt warm und pfeffrig.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Geschwister Librandi

SEIT
2021



Olivenöl special Giarraffa & Frantoio / Kalabrien

Die Giarraffa ist frisch und lebendig mit klarer pflanzlicher Struktur. Die Bitterkeit ist präsent, aber harmonisch integriert und erinnert an Chicorée oder Artischockenblatt. Die Schärfe entwickelt sich deutlich im hinteren Rachenraum.

Die Frantoio weist eine balancierte Struktur mit mittlerer Bitterkeit und gut integrierter Schärfe auf. Das Aroma erinnert an grüne Mandelhaut, begleitet von Artischocke, während die Schärfe langsam ansteigt und warm-pfeffrig wirkt.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++

José Gálvez

SEIT
2020



Olivenöl special Hojiblanca / Andalusien

Ausgewogene Balance zwischen Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Die Aromen weisen einen grün-pflanzlichen und blumig-floralen Charakter mit feiner Kräuternote auf, charakteristisch ist eine elegante Schärfe, die sich im hinteren Rachenraum entwickelt und länger anhält.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: +

● Florale und frühlingshafte Aromen von Ziergräsern

● Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst

● Herzhafte Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung

+ zurückhaltend
++ bemerkbar
+++ markant



Generationsübergabe – sind auch Hülsenfrüchte unsere Zukunft?

Generationenwechsel bedeutet Verantwortung zu übernehmen

Einige von uns begleiten arteFakt bereits seit vielen Jahren. Andere sind erst seit Kurzem Teil des Teams. Was uns verbindet, ist nicht die Dauer unserer Zugehörigkeit, sondern die gemeinsame Überzeugung, dass Olivenöl mehr als nur ein Produkt sein kann. Als nachfolgende Generation übernehmen jetzt wir die Verantwortung für das arteFakt Konzept und der Qualität der Olivenöle, sowie die Bedingungen unter denen sie entstehen. Die Herausforderungen und Fragen sind dabei größer und vielfältiger geworden: Wie kann die Olivenlandwirtschaft bei der zunehmenden Hitze, den unregelmäßiger werdenden Nieder-



schlagen und länger anhaltender Trockenheit bestehen? Wie können wir die Existenzen unserer Partner sichern, wenn Ernten jetzt häufiger schwanken oder gar ausfallen? Und wie können wir Genuss mit ökologischer, kultureller und ökonomischer Verantwortung verbinden?

Die neue Realität im Olivenhain

Die klimatischen Veränderungen sind für uns länger schon nicht mehr nur wissenschaftliche Prognosen. Sie setzen bereits den Olivenbäumen zu und bringen die Menschen, die von ihnen leben, auch unsere Oliviers, unter Druck und bedrohen ihre Existenz. Deshalb suchen wir nach Wegen, auch nach neuen, um Ernten zu stabilisieren, die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und zusätzliche Einkommensquellen zu erschließen. Bei allem betrachten wir den Olivenhain als Ganzes:

die Bodenstruktur und Wasserspeicherfähigkeit, den Erosionsschutz und die Biodiversität, weil ein gesunder Olivenbaum auch ein gesundes Umfeld benötigt und gute Früchte zu tragen.

Und nun auch Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte (Leguminosen) binden Luftstickstoff an ihren Wurzeln, verbessern damit die Bodenstruktur und -fruchtbarkeit und ermöglichen als weitere Kulturpflanze neben dem Olivenbaum eine zweite Ernte. In agroforstwirtschaft-



schaftlich umgestalteten Olivenhainen bleiben die Zwischenräume der Böden nicht mehr kahl, sondern werden ebenfalls gezielt bewirtschaftet. Zwischen den Baumreihen wachsen neben Leguminosen auch weitere Nutzpflanzen, die den Boden bedecken, das Wasser halten, die Biodiversität fördern, Erosionen mindern und ein positiv wirkendes Mikroklima erzeugen können. So wandelt sich der Hain von einer reinen Baumkultur zu einem vielfältigeren und widerstandsfähigeren System. Gleichzeitig liefern Hülsenfrüchte hochwertiges pflanzliches Protein – ein Lebensmittel, das angesichts globaler Ernährungsfragen zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Olivenöl bleibt das Herzstück von arteFakt

Mit der agroforstwirtschaftlichen Transformation und dem Anbau von Leguminosen aber auch ein Themenfeld, dass unserer Generation besonders wichtig ist, einer mehr pflanzlich geprägten Ernährung mit auch pflanzlich gewonnenen Proteinen. Hier sehen wir spannende Möglichkeiten von Synergien zum Olivenöl und ein neues Themenfeld auf das sich die arteFakt-Prinzipien anwenden lassen. Hülsenfrüchte und weitere proteinhaltige Pflanzen sind nicht die einzige Antwort auf die Herausforderungen der Zukunft. Aber sie sind ein Baustein sie mitzugestalten, damit sofort beginnen zu können und genau



darin arbeiten wir und möchten es weiterhin gemeinsam tun. Nachhaltigkeit entsteht nicht nur durch gute Absichten allein, sondern durch Wissen, dem Sammeln von Erfahrungen und gemeinschaftlichem solidarischem Handeln. Mit den größer gewordenen Herausforderungen werden wir das nicht mehr wie bisher nur aus der eigenen Kraft der Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft schaffen können. Mit der Ausarbeitung von Anträgen für öffentlicher Fördermittel für praktische und forschende Vorhaben, dem Eingehen neuer Kooperationen dafür und der Weiterentwicklung des arteFakt-Netzwerkes verstärken wir den Austausch und die Chancen für ihre Umsetzung.

Seien auch Sie mit Ihren Ideen, Erfahrungen und Kontakten weiterhin mit dabei und schreiben Sie uns, unter s.neese@artefakt.eu.