

HERBSTAUSKÜNFTE 2026

Guten Tag liebe arteFakt-Freundinnen und -Freunde,

unser dreißigjähriges Jubiläum neigt sich dem Ende zu, da wir uns mit der Olivenölkampagne zeitlich nicht am Kalenderjahr, sondern am Ernterhythmus der Oliven orientieren. In diesen Herbst-Auskünften widmen wir uns dem Rückblick auf das langjährige solidarische Miteinander und Handeln der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. Die älteren und langjährigen arteFakt-Begleiter und -Begleiterinnen werden sich an die Anfänge erinnern und für die, die erst in späterer Zeit dazugekommen sind, ist vieles davon selbstverständlicher Standard. Das geht auch den Mitarbeiter*innen so, die jetzt die Nachfolge der Gründergeneration antreten. Sie benötigen etwas Zeit, um all die gewordene Komplexität von arteFakt zu ergründen und sich anzueignen und müssen sie dann noch mit den digitalen Neuerungen unserer Zeit in Einklang bringen. Wir bitten daher um Nachsicht, wenn nicht alles wie gewohnt gleich und routiniert gelingt.



Unsere Oliviers erwarten eine Ernte mit „normalen“ durchschnittlich guten Erträgen. Der sehr üppige Regen im Winter, der in den letzten Jahren ausgeblieben war, ließ die Olivenbäume bisher relativ gut durch die heiße und trockene Zeit des Sommers kommen. Nun warten und hoffen sie auf den Regen, der im September einsetzen sollte und die Oliven füllen wird, wie sie es nennen.

Die äußeren weltpolitischen Entwicklungen haben überall größere Zurückhaltung bei den Konsumausgaben und steigende Kosten hervorgerufen, was auch an uns nicht spurlos vorbei gegangen ist und uns kein Jubiläumsergebnis bescheren wird. Die äußeren Einflüsse lassen es schwieriger werden, einfache und schnelle Lösungen zu finden, und diese neuen Herausforderungen möchten wir wie gewohnt gemeinschaftlich angehen. Mit einer Aktion Weitersagen und dem Verschenken, z.B. eines unserer Olivenöl-Sets, bitten wir Sie um Ihre Unterstützung bei der Gewinnung neuer Olivenölfreunde.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Herbst und freuen uns über einen regen Austausch mit Ihnen

Ihr Dirk Nonnenmacher und Jakob Steffens

Primario Olivenöl ein aufregender Genuss für nur kurze Zeit

In den ersten Jahren ließen wir unsere Olivenöle ungefiltert, so wie es in den mediterranen Ländern üblich war und als gesünder galt. Erst als wir uns näher mit den biochemischen Prozessen im Inneren der Olive beschäftigten und Versuchsreihen zur Reifung und Alterung durchführten, gaben wir das auf und bieten seitdem nur gefilterte Olivenöle an. Ungefilterte Olivenöle enthalten noch feine Teilchen des Fruchtfleisches, Wasser, Zucker und Enzyme, die alle eine oxidative Wirkung ausüben und die Reifung beschleunigen. Bereits nach drei Monaten erreichen ungefilterte Olivenöle einen Reifegrad, den früh gefilterte erst nach zwölf Monaten erreichen. Anders als oft vermutet, gehen beim Filtern die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe und Aromen nicht verloren, weil sie an die Fettsäuren gebunden sind.

Gewohnheiten sind Gewohnheiten

Deshalb wurde die Filterung auch bedauert. Mit dem Primario, dem ersten Olivenöl aus noch sehr frühreifen Oliven, das nach der Extraktion nur ein, zwei Tage lang dekantiert und dann ungefiltert in die Flasche gefüllt und zu uns geschickt wird, haben wir ein ungefiltertes Olivenöl erhalten. Der besondere Reiz des Primario sind die frischen und noch unausgewogenen, kantigen grünen Geschmacksnoten im Zusammenspiel mit markanten Tönen der sekundären Pflanzenstoffe, die den Gaumen herausfordern. Es ist ein Olivenöl, das rasch verbraucht werden sollte, weil es diese zugespitzten Geschmackstöne, die den Reiz ausmachen, nicht lange hält.

Für Primario braucht es nur einfache Speisezubereitungen

Mit dem Primario lässt sich gut für einen Monat eine reduzierte aber vollwertige Ernährungspause einlegen, vielleicht als Vorbereitung auf die üppigeren Speisen im Dezember. Pellkartoffeln der neuen Ernte mit etwas grobem Meersalz und einer guten Portion Primario darüber und etwas frischer Salat dazu; geröstete Weißbrotstücken mit Primario; Pasta mit Gemüsesugo und als Topping das Primario;



ebenso schmackhaft über gegrilltem Käse mit Gemüsesticks als Beilage und sehr zu empfehlen als Topping über unsere Hülsenfrüchte alter Landsorten. Das Primario kann hier immer großzügig darüber gegeben werden, weil seine einfach ungesättigten Fettsäuren von der Natur nur als Energiereserve vorgesehen sind und Überschüsse wieder ausleitet, anders als bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die die Natur als wertvolle Nahrungsreserve für den Keimling vorgesehen hat und für ihre Überschüsse Depots im Körper bildet.

Vorbestellung, Lieferung und Gebinde

Um den Genuss der grünen Frische sicherzustellen, gibt es das Primario Olivenöl nur als einmalige Aktion zum Erntebeginn und kann ab sofort vorbestellt werden. Die Auslieferung erfolgt dann Ende Oktober.

Möchten Sie neben dem Primario noch weitere Artikel aus unserem Portfolio mitbestellen, dann teilen Sie uns bitte mit, ob wir diese schon vorab (erfordert zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen der Primario Olivenöle mit ausliefern sollen.

Um ein schnelles Dekantieren der Fruchtfleischteilchen zu einem Bodensatz zu vermeiden und eine schnellere Alterung nach dem Öffnen der Flasche zu reduzieren, liefern wir den Liter Primario in zwei 0,5 Liter Flaschen. Falls sich dennoch Bodensatz in der Flasche bildet, ihn bitte nicht aufschütteln.

Mit der 0,5l Abfüllung können Sie dann gerne auch einen Liter als Mix aus beiden Olivensorten bestellen.

Nur noch bis Mitte Oktober bestellbar



Hojiblanca
fein-würzig
von José Gálvez
aus Andalusien
1 Liter für 24,90 €
(2 × 0,5 Liter Fl.)



Arbequina
fein-aromatisch
von Josep M. Mallafré
aus Katalonien
1 Liter für 29,90 €
(2 × 0,5 Liter Fl.)



Primario Mix
Arbequina und
Hojiblanca
je 0,5 Liter
für 27,40 €
(2 × 0,5 Liter Fl.)

Aus frühreifen Oliven können nur 7 bis 9% Olivenöl gewonnen werden, was mit der weiteren Reifung auf 13 bis 16% ansteigt.
Für Olivenöle aus frühreifen Oliven wird das im Preis berücksichtigt.



ORIGINAL BIO NAVEL-ORANGEN AUS KALABRIEN

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

Viele, die die Bio Navel-Orangen Aktion nicht mehr missen möchten, erzählen uns, dass es besonders die frische und fruchtig-aromatische Saftigkeit der Orangen ist, die sie überzeugt. Michele Librandi erklärte uns, dass bei modernen Züchtungen der Navel-Orangen die Fruchtsäure reduziert wird, um den geschmacklichen Eindruck der Süße zu erhöhen. Es nimmt dadurch aber die frische Fruchtigkeit ab und das Fruchtfleisch schmeckt trockener. Die Familie Librandi verzichtet daher auf den Anbau dieser neuen Züchtungen und bleibt bei dem alten Original.

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 Zwillinge 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 schließen diese natürlichen Merkmale aus, obwohl sie über die Qualität der Orangenfrucht nichts aussagen. Die Vorschriften äußerer Merkmale führen dazu, dass sehr viele gute Früchte aussortiert und vernichtet werden.

Um das zu vermeiden sind Anbaumethoden für normgerechte Orangen mit vielen Spritzungen entwickelt worden. Diesem natur- und sachfremden Perfektionismus folgen wir nicht, und so dürfen die Orangen der Librandis von unterschiedlicher Größe sein und auch schon mal etwas Schorf auf der Schale oder farbliche Abweichungen haben.

Frühe Reife im November und mittlere Reife im Dezember

Die frühreiferen November-Orangen prägt noch stärker der Geschmack der Zitrusssäure, die bei den Orangen mittlerer Reife durch den aufgebauten Fruchtzucker überlagert wird. Wegen der unterschiedlichen Größe der Orangen ist auch ihr Reifezustand nicht homogen. Kleinere Orangen aus dem November können daher geschmacklich bereits einer mittlereifen Orange entsprechen.

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

Aus ökonomischen und ökologischen Gründen sparen wir Papier und Plastik ein und bitten Sie bei der Bestellung das Bankeinzugsverfahren zu wählen. Es erspart uns die Plastiktasche mit der innenliegenden Rechnung auf dem Versandkarton.

Wir informieren Sie dann per eMail 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 über mehrere Monate lang diesen Betrag wieder 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
31,50 € inkl. Versandkosten

11 kg Bio Navel-Orangen original
55,50 € inkl. Versandkosten

... EINFACH MAL MITFAHREN

zur Orangenernte mit den Geschwistern Librandi

VOM 17. BIS 22. NOVEMBER 2026



mit unseren neuen Reiseleitern
Oliver Richter und Palma Iacobelli.

Neben dem Ernteeinsatz gibt es auch Kultur und Kulinarik zu erleben, nicht nur in Kalabrien, auch Matera in der Basilikata und das Castel del Monte in Apulien. In Palombaia werden wir uns auch den arteFakt-Patenschafts-Olivenhain anschauen, die Altstadt von Bitonto besichtigen und beim Nikolaus in seiner Kathedrale in Bari vorbeischauen. Auch in Apulien werden wir unsere dortigen Oliviers treffen und schon mal von ihren ersten Olivenölen kosten können.

Infos und die Reisedaten finden sie auf unserer Webseite in der Rubrik „Reisen“. Bei Interesse senden Sie uns eine Mail unter veranstaltungen@artefakt.eu, wir sprechen Sie dann an.





MIT EINEM EURO DIE WELT VERÄNDERN – KANN DAS GEHEN?

Als wir uns vor dreißig Jahren mit der Gründung von arteFakt dem Olivenöl widmeten, einer fast archaisch rückständigen Branche mit einem Produkt, das zu den am meisten von Betrug erfassten Lebensmitteln in der EU zählte, war uns bald schon klar, dass es nicht allein um Verbesserungen gehen konnte. Der anfangs noch romantisch verklärte Blick auf die traditionelle Steinmühle und die Mattenpresse stellte sich für uns schon bald als nicht wirklich verbesserungsfähig heraus. Für eine Zukunft, wie wir sie uns für Olivenöl als wertvolles, aromatisch und genussreiches Produkt vorstellten, bedurfte es grundlegender Veränderungen.



Steinmühle und Mattenpresse

Veränderungen brauchen Bereitschaft und Fähigkeiten

Zuerst war es die schlechte Entlohnung der vielen kleinen Olivenlandwirte für ihre Arbeit, die verändert werden musste. Mit dem Verkauf ihrer Oliven und des Olivenöls konnten sie mit den gebotenen Marktpreisen, auf die sie keinen Einfluss hatten, nur schwer ihre eigenen Kosten decken. Ihre Existenz suchten sie durch familiäre Selbstausbeutung und Gelegenheitsarbeiten zu sichern. Für Investitionen in Veränderungen fehlten ihnen die Mittel. Die hatten auch wir nicht und wählten daher das Konzept einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft, in der die Mittel aus einer Vielzahl kleiner und kleinster Beträge zusammenkommen können.

Am Anfang steht immer eine faire Bezahlung der Arbeit

Den Anfang machten wir mit einem existenzsichernden Wirtschaftspreis für die Erzeuger und lagen mit den Verbraucherpreisen damit deutlich über den allgemein üblichen Großhandelspreisen. Durch die Wahl des Direktvertriebes unter Auslassung der Zwischenhändler und des Einzelhandels ersparten wir deren Handelsspanne in der Kalkulation und erzielten damit Spielräume für faire Erzeuger- und günstige Verbraucherpreise. Damit hatten wir zunächst nur eine Verbesserung erreicht, aber auch den Grundstein für die Bereitschaft und Offenheit gelegt, Veränderungen mit einzuleiten. Blicken wir auf die dreißig Jahre zurück, waren es immer diese kleinen Euro-Beiträge der Einzelnen, die zusammen immer die Kraft entfaltet haben, Hürden zu überspringen, um voran zu kommen.



Ein Beispiel ist der OlioSoli, für den wir für eine Saison die Preise um 50 Cent oder einen Euro pro Liter auf alle Olivenöle erhöht hatten, um unseren Oliviers zwei Mal beim Totalausfall der Ernte in Griechenland

die Existenz zu sichern. Mit dem Erreichen einer eigenen Investitionsfähigkeit finanzieren die Oliviers seit über zwanzig Jahren mit uns gemeinsam die Forschung und Entwicklung für den Erkenntnisgewinn zur Herstellung modernster Olivenölqualitäten. Sie wandelten sich in ihrem Tun zu einer Art Winzer für Oliven und wir bezeichnen sie in der Entsprechung daher als „Olivier“. Partiiell von arteFakt unterstützt begannen sie auch in technologisch moderne Olivenmühlen zu investieren, mit denen es dann schon bald gelungen ist „Olivenöl aus der Fettecke zu holen“.

Ihre Olivenöle wurden aromatisch feinste Genussprodukte, die auch alle natürlichen Begleitsstoffe enthalten, denen die gesundheitlich fördernden Eigenschaften zugewiesen werden. Viele Traditionen mussten auf dem Weg überwunden und bei Seite geräumt werden, was in allen Bereichen zu starken Veränderungen geführt hat. Neben den ökonomischen sind es dabei immer auch die mentalen und kulturell geprägten Herausforderungen, die

gemeistert werden müssen. Auch in einer Solidargemeinschaft gelingen diese Veränderungen nicht immer schnell, es macht sie aber leichter und oft auch überhaupt erst möglich.



Josep mit einer neuen Mühle





50% WENIGER WASSER – AGROFORSTPROJEKT WIRD GEFÖRDERT

Mit Pflanzenkohle, Humusbildung, Pflanzendiversität und Agroforstwirtschaft bis zu 50% Wasser sparen

Heute arbeiten wir mit den Kindern der Oliviers zusammen, mit denen wir gemeinsam dreißig Jahre lang „die Olivenwelt“ verändert haben. Wie schon ihre Eltern, mit denen wir arteFakt entwickelt haben, stehen auch sie jetzt vor der Notwendigkeit ähnlich grundsätzliche Veränderungen durchzuführen. Für sie ist es die Landwirtschaft, die in ihrer jetzigen Form dem Klimawandel nicht gewachsen ist. Galt Olivenöl bisher immer als das Gold der mediterranen Länder, wird jetzt Wasser das Gold werden. Wie bei ihren Eltern werden nur Verbesserungen nicht reichen, um die wachsenden Probleme beherrschbar zu machen. Die Lösungen liegen in grundlegenden Veränderungen, die es zu finden und zu erproben gilt. Dabei wird es wieder nicht schnell gehen können und es braucht auch wieder finanzielle Mittel, die wir zunächst nicht haben. Mit der Spende des 1-Euro-Klimatalers ist es wieder eine Euro, der von Vielen gegeben wird und es damit möglich macht, Veränderungen einzuleiten und erste Erfolge dabei zu erzielen.



Fave angebaut
mit Humus
und ohne Humus



In die Erde des linken Feldstreifens wurde Pflanzenkohle und Humus aus der Regenwurmzucht eingearbeitet und in den Boden des rechten Feldstreifens nicht. In beide Flächen wurde Fave, eine Variante der Saubohne, eingesät und beide Flächen dann auf gleiche Weise nur in der Anzucht- und ersten Wachstumsphase bewässert.

Palma Iacobelli, unsere Mitarbeiterin vor Ort in Apulien, die dort den Patenschafts-Olivenhain Palombaio betreut, der auch zum Landschaftsmuseum und zur Zukunftswerkstatt geworden ist, hat mit Unterstützung des Permakulturspezialisten Giuseppe Sannicandro die Boden- und Pflanzenexperimente eingerichtet. Neben den deutlichen Wachstumsunterschieden ist auch das Ernteergebnis beeindruckend. Auf dem bearbeiteten Boden (linkes Bild) konnten 55 Kilogramm Fave geerntet werden und auf dem unbearbeiteten Boden (rechtes Bild) nur 27 Kilogramm.

Die jährlichen Unterhaltskosten des Landschaftsmuseums und die Kosten der Versuchsanordnungen finanzieren sich ausschließlich durch den 1-Euro-Klimataler. Notwendige größere Investitionen, wie die Reparatur der alten Wasserzisterne, des Verlegens einer Bewässerungsanlage und die Anschaffung von landwirtschaftlichen Geräten wurden aus dem Klima- und Generationen-Zukunftsfonds finanziert, in den Gewinnanteile von arteFakt abgeführt werden.

Agroforst-Versuchsfläche in Wilstedt in das regionale LEADER-Förderprogramm der EU aufgenommen

In Spiegelung unserer landwirtschaftlichen Klimaprojekte auf unserem Olivenhain in Palombaio, haben wir auf dem Löhberg in Wilstedt eine kleine Agroforst-Musteranlage mit heimischen Obstbäumen und -sträuchern und dazwischen liegenden Ackerflächen angelegt. Der Boden besteht hier aus reinem Sand, den die abschmelzende Eiskante aus fein zermahlenen Mineralsteinen frei gegeben und abgelagert hat. Hier wollen wir unter diesen schlechten Voraussetzungen die Entwicklung einer Wasserspeicherfähigkeit des Bodens untersuchen und erkunden, mit welchen natürlichen Maßnahmen das am effektivsten erreicht werden kann. Mit einer kleinen Regenwurmzuchtanlage stellen wir selbst aus Kuh- und Pferdemist Humus und mit einem kleinen Pyrolyseofen Pflanzenkohle her. Aus der Mischung von beidem erhalten wir New Terra Preta, auch als fruchtbare schwarze Erde aus dem Amazonasgebiet bekannt, die wir gezielt in ausgewählte Bodenstreifen einbringen, um Unterschiede beobachten zu können. Wie auf dem Olivenhain in Palombaio zeigen sich dann bereits schnell Effekte im Wachstum der Pflanzen.



Unsere kleine
Agroforst-Musteranlage
in Wilstedt

WIR REISEN WIEDER

zur Olivenernte auf
unserem Olivenhain in
Apulien mit unserem neuen
Reiseleiter Oliver Richter
und Palma Iacobelli

VOM 29.10.
BIS 3.11.2026



Neben dem Ernteeinsatz gibt es auch Kultur und Kulinarik zu erleben, u.a. das Castel del Monte, die Altstädte mit ihren berühmten Kathedralen in Trani, Bitonto und Bari. Wir treffen auch unsere dortigen Partner und Sie können sie bei ihrer Arbeit kennenlernen und gleich von ihren frisch hergestellten Produkten naschen.

Infos und die Reisedaten finden sie auf unserer Webseite in der Rubrik „Reisen“. Bei Interesse senden Sie uns eine Mail unter veranstaltungen@artefakt.eu, wir sprechen Sie dann an.

DIE KOOPERATIVE ELEONAS HAT ES GESCHAFFT

Das Mühlengebäude ist fertig gestellt, alle Leitungen sind verlegt und die Maschinenkomponenten der Mühle sind geliefert worden. Niko, der Vorsitzende und unermüdliche Treiber der Genossenschaft und ihrer Entwicklung, schaut mit Andreas, der die Qualität der Olivenöle im Mühlenprozess sichert, sehr zufrieden auf die nächsten Wochen, in denen alle Anlagen auf ihren Platz gestellt und miteinander verbunden werden. Ende Oktober werden zunächst in einem Test die ersten Oliven zu Olivenöl verarbeitet werden und dann wollen sie Anfang November mit der Ernte beginnen. Wir werden dann dabei sein und Sie per Video daran teilhaben lassen.

Wer analog mit dabei sein und „... einfach mal mitreisen“ möchte, teile uns das bitte mit, per Mail unter c.boelicke@artefakt.eu, wir kommen dann auf Sie zu. Und alle, die nicht dabei sein können, können sich dann auf das Olivenöl No.27 grün der ersten Erntetage freuen, das dann erstmals mit ihrer eigenen Mühle gewonnen wurde.



3 IN 1 GENIESSEN – AUFKLÄREN – BIODIVERSITÄT FÖRDERN

Dies ist ein arteFakt Benefit-Fonds zur Förderung kleinerer Projekte zum Erhalt der Artenvielfalt und zur Klimaanpassung. Gespeist wird er aus dem Verkauf von Produkten, bei denen arteFakt auf den Ertrag verzichtet und ihn in den Fonds abführt. Zurzeit sind die Produkte der schwarze Vollkornreis aus der Lombardei und die Cardoncello-Pilze in Öl von Davide Colasanto aus Ruvo, für die Giuseppe Lombardi aus Andria mit seinem Olivenöl No.7 grün einen Beitrag leistet.

KURZDARLEHEN

Für Olivenanbauer wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger auch, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt. Ein tragfähiges Einkommen gibt es erst am „Zahltag“ mit dem Tausch der Ernte gegen Geld. Erzeugern die heute handelsüblichen Lieferantenkredite dann abzufordern, halten wir nicht für fair.

Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir daher seit Anbeginn Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort nach dem Erhalt zu bezahlen. Bis zum Start der Olivenöl-Kampagne bleiben so auch wir von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken unabhängig. Für kurz angelegtes Geld bieten Banken niedrige Zinsen, und für kurz verliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen eine eigene Verabredung, gewähren für ein Kurzdarlehen aktuell 2% und lassen uns dabei nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität ruhenden Tausch zum gegenseitigen Nutzen.

Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer **04283/981329** an oder senden uns eine E-Mail: g.v.deylen@artefakt.eu, wir informieren Sie dann gerne ausführlich.

Finanziert wird das Projekt aus dem Fördertopf „3 IN 1“ und viel ehrenamtlicher Arbeit der Kooperationspartner*innen, zwei örtlichen Landwirten, einem Gemüseanbauer und einer Obstbaumschule. Die bis Ende 2027 bewilligten Fördermittel aus dem LEADER-Programm in Höhe von 59.668,38 € ermöglichen uns jetzt die Anschaffung von einigen speziellen Arbeits- und Messgeräten für kontinuierliche Messungen und Untersuchungen, die für eine wissenschaftliche Begleitung des Projektes in Zusammenarbeit mit Fachgebieten an Hochschulen und Universitäten notwendig sind.

Wer einmal unseren Hofladen in Wilstedt besucht, kann sich das hinter uns liegende Projekt gern zeigen und erklären lassen.



Berglinse - Lenticchia,
Bio 500 g / 6,90 €
1000 g / 11,90 €



Platterbse - Cicerchia,
Bio 500 g / 7,90 €
1000 g / 13,20 €



Wilderbse - Roveja,
Bio 500 g / 9,90 €
1000 g / 17,90 €



**Wildkichererbse -
Ceci Neri, Bio**
500 g / 8,90 €
1000 g / 15,50 €



**Geröstete Mandeln
im Glas, Bio**
225 g / 1 Glas 9,50 € /
6 Gläser 53,70 €



**Mallafre Oliven,
Farga**
220 g / 1 Glas 5,50 € /
6 Gläser 29,00 €

JETZT SCHON AN WEIHNACHTEN DENKEN!

In wenigen Monaten ist Weihnachten, und wie in jedem Jahr stellt sich irgendwann die Frage: **Was schenken wir unseren Liebsten?**
Wer gerne Olivenöl verschenkt oder jemanden neugierig auf die unterschiedlichen Geschmackswelten machen möchte, findet mit unseren Sets eine schöne Möglichkeit dazu.

In unseren 2er-, 4er- und 8er-Sets können Sie unsere verschiedenen Olivenöle direkt nebeneinander vergleichen. Unsere 150-ml-Jubiläumskanister eignen sich dafür besonders gut: Sie können unterschiedliche Aromen und Geschmacksprofile miteinander vergleichen, Neues kennenlernen und dabei vielleicht Ihr Lieblingsolivenöl finden.

Jetzt wieder da: unsere Adventsboxen

Auch unsere Adventsboxen kehren in diesem Jahr zurück. Mit ihnen möchten wir Sie wieder mitnehmen in die Regionen und die Kultur unserer Erzeuger. Jede Box enthält ausgewählte Produkte, mit denen Sie zu Hause ein Gericht nachkochen können, das in der jeweiligen Region zur Weihnachtszeit gegessen wird.

In diesem Jahr kommt etwas Neues hinzu. Unsere Erzeuger haben für Sie persönliche Briefe geschrieben, in denen sie von ihren eigenen Weihnachtstraditionen und Erinnerungen erzählen, davon, wie sie die Tage vor dem Fest verbringen und was bei ihnen an Weihnachten dazugehört. Beim Kochen und Probieren lernen Sie damit nicht nur ein Gericht aus ihrer Region kennen, sondern erfahren auch etwas darüber, wie die Menschen, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten, Weihnachten erleben. Die Adventsboxen können Sie ab sofort vorbestellen zum **Preis von 93,50 €**.
Inhalt: 4 Boxen



**2er Bio-Set
classic I' arte dell' oliva**

Menge	Preis je Set
1 Set	14,30 €
ab 3 Sets	13,60 €
ab 5 Sets	12,90 €



**2er-Set
selection I' arte dell' oliva**

Menge	Preis je Set
1 Set	15,30 €
ab 3 Sets	14,50 €
ab 5 Sets	13,80 €



**4er-Set
I' arte dell' oliva**

Menge	Preis je Set
1 Set	25,80 €
ab 3 Sets	24,50 €
ab 5 Sets	23,20 €



Schnellstarter-Box

Menge	Preis je Set
1 Set	24,90 €
ab 3 Sets	23,70 €
ab 5 Sets	22,40 €

30 Jahre arteFakt: Jubiläumskanister jetzt auch einzeln

Viele von Ihnen kennen unsere 150-ml-Jubiläumskanister bereits aus den 2er-, 4er- und 8er-Sets. Bisher waren sie dort gemeinsam erhältlich. Ab sofort können Sie alle Jubiläumskanister auch separat kaufen.

Preis 7,00 € je 150 Jubi-ml Kanister



Neu: die arteFakt Art-Edition

Wer arteFakt schon länger kennt, weiß vielleicht, was hinter unserem Namen steckt: Kunst und Fakten. Zum 30-jährigen Jubiläum haben wir diesen Gedanken mit den unterschiedlichen Gestaltungen unserer Jubiläumskanister sichtbar gemacht. Nun führen wir die Idee mit unserer neuen Art-Edition weiter.

Das bekannte Jubiläumsdesign gibt es erstmals auch auf unseren größeren 500-ml-Kanistern. Den Anfang machen die Olivenöle No.3, No.13, No.23 und No.27. Alle vier können einzeln ausgewählt werden oder gemeinsam als Set mit 4 x 500 ml.

von 16,50 € bis 19,80 € je 500 ml Jubi-Kanister
Preis 64,90 € im Set (4 x 500 ml Jubi-Kanister)

**Übrigens! Unsere Herbst- und
Wintersets sind zurück.**

Weitere Sets und Staffelpreise gesucht?

Schauen Sie in unserem Onlineshop vorbei oder scannen Sie den QR-Code.



Für größere Mengen gerne auf Anfrage.

Firmenkunden aufgepasst

Gerade vor Weihnachten stellt sich auch in Unternehmen die Frage, was man Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden oder Geschäftspartnern schenken kann. Bei uns können Sie dafür zwischen unseren Geschenksets und personalisierten Kanistern wählen und das Geschenk mit Ihrem eigenen Firmenlogo versehen lassen.

Sie wählen das Geschenk und die gewünschte Menge aus und entscheiden sich anschließend für eine unserer Designvarianten. Wir setzen Ihr Logo passend in die Gestaltung ein und stimmen den Entwurf mit Ihnen ab. Innerhalb von drei Werktagen erhalten Sie einen ersten Entwurf zusammen mit Ihrem individuellen Angebot.

Weitere Designvorschläge finden Sie hier.

