

# Aktion Primario



## Das ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage

Nach zwei Jahren des Ausfalls können wir es wieder anbieten aber noch nicht wie gewohnt als ein Sortenduo. Dimitrios Sinanos aus Korinth erwartet infolge der klimatischen Situation leider erneut eine nur geringe Ernte. Die Ernte der Arbequina-Oliven aus Katalonien wird zwar auch nur eine schwache werden, Josep Maria Mallafré kann aber auf größere Olivenhaine zurückgreifen und so gibt in diesem Jahr nur ein *Primario* von ihm.

### Primario-Olivenöl – ein aufregender Genuss, aber für nur kurze Zeit

*Primario*, im italienischen das Erste oder der Chefarzt, ist ein ungefiltertes Olivenöl der ersten Erntetage. Sein Genuss lebt von einer geschmacklichen Frische mit spitzen, grasigen Noten von Pflanzenfasern frühreifer noch grüner Oliven und ist damit nur der Vorbote aromatisch breiter ausgelegter Olivenöle des neuen Jahrgangs, ähnlich einem Federweißer, dem noch unfertigen neuen Wein.

Naturtrübe und ungefilterte Olivenöle enthalten noch feine Teilchen Fruchtfleisch und -wasser, Zucker sowie Enzyme, die alle eine oxidative Reifung beschleunigen. Bereits nach drei Monaten weist ein *Primario*-Olivenöl den Reifegrad auf, den ein früh gefiltertes Olivenöl erst nach zwölf Monaten erreicht. Eine Bevorratung macht daher keinen Sinn, bestellen Sie bitte nur die Menge,

die Sie in ein bis zwei Monaten verbrauchen können. *Primario*-Olivenöl gibt es nur als 1 Liter in Flaschen. Unsere unbeschichteten Weißblechkanister eignen sich nicht, da der Fruchtwassergehalt sie rosten lassen würde. Möchten Sie neben dem *Primario* noch weitere Artikel aus unserem Katalog bestellen, dann teilen Sie uns bitte mit, ob wir diese schon vorab (zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen der *Primario*-Olivenöle mit ausliefern sollen.

### Vorbestellung, Lieferung und Gebinde

Um diesen Genuss sicherzustellen gibt es *Primario* nur als einmalige Aktion zum Erntebeginn, danach werden alle gewonnenen Olivenöle von den Oliviers sofort gefiltert. Um Überhänge der ungefilterten *Primario*-Olivenöle zu vermeiden, gibt es diese nur auf Vorbestellung bis zum 8. Oktober 2023. Die Ernte wird früher als bisher üblich sein, so dass die Auslieferung bereits in der dritten Oktoberwoche erfolgen wird. Nach mehreren Jahren des unveränderten Preises für *Primario* kommen wir leider um eine Anhebung nicht mehr herum. Um ein schnelles Abtrüben der Fruchtfleischteilchen zu einem Bodensatz zu vermeiden, und nach dem Öffnen die schnellere Alterung, gegenüber einem gefilterten Olivenöl, zu reduzieren wird der Liter *Primario* in zwei 0,5 Liter-Flaschen geliefert.

**Arbequina-Primario** – Katalonien von Josep M. Mallafré ... 1 Liter für **26,50 €**

### Social Partnership zum Ratenkauf eines Jahresvorrats

Das Kampagnenprinzip mit dem Kauf eines Jahresvorrates und vorwiegend in Großpackungen erbringt für die Verbraucher\*innen und uns die besseren ökonomischen und ökologischen Vorteile gegenüber einem Kauf in Kleinpackungen über das ganze Jahr verteilt. Seit einiger Zeit beobachten wir, dass sich nicht mehr alle diesen Vorteil leisten können. Aus ihrem monatlich verfügbaren Budget können sich nicht mehr alle die Investition des günstigen Großeinkaufs leisten und kaufen daher mehrfach übers Jahr verteilt in den teureren Kleinpackungen. Vor einiger Zeit schon hatten wir die Frage aufgeworfen, ob es neben den Solidarkonzepten zwischen Erzeugern und Verbrauchern nicht auch solche der Verbraucher untereinander geben könnte. Mit dem Kurzdarlehen unter dem früheren Slogan „Ja, ich will selbst Bank für mein Olivenöl sein“ zur sofortigen Bezahlung der Erzeuger beim Erhalt der Waren haben wir bereits ein bewährtes Solidarmodell. Vergleichbar möchten wir jetzt einen *Social Partnership Fonds* einrichten, mit dem wir den Ratenkauf eines Jahresvorrats für diejenigen ermöglichen können, denen das jetzt schwerfällt. Wer es sich leisten kann uns dafür einen Betrag zwischen ein- und zweihundert Euro zinsfrei für ein Jahr zur Verfügung zu stellen, den bitten wir sich an uns zu wenden, per E-Mail: [g.v.deylen@artefakt.eu](mailto:g.v.deylen@artefakt.eu).

Die Einzahlung wird vertraglich abgesichert und nach einem Jahr zurückerstattet, wenn nicht vorher eine Verlängerung angezeigt wird. Zur Olivenölkampagne 2024 werden wir in diesem Sinne den Kauf eines Jahresvorrates in vier zinsfreien Raten ermöglichen, zunächst testweise für ein Jahr.

Viele Jahrgänge erleben erstmals eine so fundamentale Krise, wie sie sich gerade andeutet und können daher nicht auf Erfahrungen im Umgang damit zurückgreifen. Die Wohlstandsjahre haben im Positiven einen hohen Grad an vielfältiger Individualisierung ermöglicht, die es jetzt nicht nur für Einzelne zu erhalten gilt. Gelingen wird das eher in Gemeinschaft als durch die Politik. Eine Grundlage dafür ist die Selbstorganisationsfähigkeit der Zivilgesellschaft, die wir mit Gründung von arteFakt pflegen, die in den Wohlstandsjahren gesellschaftlich vielfach auch verloren gegangen ist. Sie wieder einzuüben kann uns gesellschaftlich sicherer und demokratischer durch diese Zeiten bringen, als es der öffentliche Diskurs in Teilen gerade widerspiegelt.



# arteFakt Agroforestry Fachgruppe

## Bericht vom Gründungstreffen in Apulien

Nach den Pandemieeinschränkungen fand Anfang Juni erstmals wieder unser jährliches Weiterbildungstreffen mit den Oliviers und den uns beratenden Fachexpert\*innen statt. Zentrales Thema waren dabei die Auswirkungen des Klimawandels, die es den Oliviers immer schwerer machen. Große Übereinstimmung herrschte darüber, dass ökologischer oder integrierter Anbau allein nicht mehr ausreichen werden, den Olivenhainen die nötige Widerstandskraft oder Anpassung gegenüber dem Wandel zu verleihen. Wie auch in anderen Branchen wird es dafür einer grundsätzlich veränderten Landwirtschaft bedürfen. Blaupausen gibt es dafür allerdings nicht und so verabredeten wir im ersten Schritt die Bildung einer Fachgruppe. Mitte August war es dann soweit, drei Tage lang trafen sich dazu in Bionto in Apulien:

Die Oliviers **Michele Librandi** aus Vaccarizzo Albanese/Kalabrien und **Giuseppe Lombardi** aus Andria/Apulien;  
Regenwurmzüchter und Humusspezialist **Davide Colasanto** aus Ruvo/Apulien;  
Agronom **Domenico Angelini**, Leguminosenspezialist alter Landsorten von Hülsenfrüchtlern aus Monteleone di Spoleto/Umbrien;

**Maria Anna Stolfi** zur Permakultur aus Palombaio/Apulien;  
Spezialistin für Pflanzen- und Sortenvielfalt **Heike Gerdes**, Mitglied der Genossenschaft aus Niedersachsen;



**Palma Iacobelli** aus Bari/Apulien und **Sebastian Neese** aus NRW, beide junge Studienabsolventen der Agroforstwirtschaft;  
**Manuela Di Bari** und **Conrad Bölicke** als arteFakt Vorstand und **Dieter Bensmann** als interessiertes Genossenschaftsmitglied und beruflich erfahrener Netzwerkspezialist aus Hamburg.

Wir kennen uns durch längere Zeit der Zusammenarbeit oder vom diesjährigen Weiterbildungstreffen, es fiel uns daher leicht nach dem gemeinsamen Frühstück gleich in das Thema einzusteigen. Mit den Berichten über die Klimaentwicklung der letzten Jahre bei sich zuhause und aktuell in diesem Jahr waren wir gut eingestimmt, nicht zu jammern oder zu hoffen, sondern den Veränderungsdruck auch als spannende Herausforderung anzunehmen. Als Agroforestry-Fachgruppe würden wir die Aufgabe haben, den Oliviers Wissen und Modelle zur Veränderung ihrer Olivenhaine bereitzustellen, die dem Klimawandel trotzen können. Schon jetzt stehen dafür Fördermittel im EU-Haushalt bereit, die in den nächsten Jahren sicher noch erhöht werden. Sie abzurufen erfordert allerdings Fähigkeiten, Verbindungen und finanzielle Mittel, über die kleinere Unternehmen i.d.R. nicht verfügen. Mit der Investitionskraft der Genossenschaft öffnen sich auch für uns dafür nun Wege.

Schnell waren wir uns einig, dass, anders als bei der Umstellung auf ökologischen Anbau, bei dem das Ziel mit der Zertifizierung nach drei Jahren erreicht war, die vor

## Geht Versand auch umweltfreundlich?

Wir suchen schon länger nach Verbesserungen, um mit dem Trend der bequemen Verfügbarkeit Schritt zu halten. Im Frühjahr haben wir einige Ideen vorgestellt, von denen wir zwei nun in der Praxis testen möchten. Die erste Idee betrifft die Verwendung von wiederverwendbaren Versandverpackungen, die sowohl ökologische als auch ökonomische Vorteile bieten könnten. Ob diese „Öko-Box“ tatsächlich umweltfreundlicher ist als unsere derzeitige Versandverpackung, hängt von verschiedenen Faktoren ab, die nur aus der →



**Agroforstwirtschaft** ist die Kombination von Land- und Forstwirtschaft auf der selben Produktionsfläche. Nutzbare Bäume (hier Olivenbäume) werden mit Sträuchern und weiteren Pflanzen, auch Nutzpflanzen, auf Ackerflächen oder Weiden zu ihrem synergetischen Nutzen verbunden. Daraus ergeben sich zahlreiche ökologische Vorteile, wie eine höhere Bodenfruchtbarkeit, Wasserspeichermöglichkeit, bessere Widerstandsfähigkeit gegen Dürren und Unwetter sowie Erosionsschutz. Agroforste können auch wirtschaftlich rentabel betrieben werden.

uns liegenden Aufgaben eine Zeitachse von fünf bis fünfzehn Jahren erfordern werden. Allen Beteiligten wird das nicht nur fachlich, sondern auch mental und finanziell einen langen Atem abfordern.

## Resistenz

Das Weltklima werden wir nicht beeinflussen können, auch das Regionalklima nicht allein, wohl aber das Mikroklima. Die Fachgruppe wird sich mit ihrer Expertise daher zunächst Projekte und Maßnahmen erarbeiten, die Oliviers bereits allein beginnen können. In der Diskussion über geeignete Maßnahmen wurde vielfach der Begriff der Resilienz verwendet, der im Zuge der Klimadebatten als moderner Ausdruck für Widerstandsfähigkeit verwendet wird. Entsprechend wurde dann über Pflanzen, Biodiversität, Humusaufbau, Bodenlebewesen etc. gesprochen. Der richtige Begriff dafür



wäre aber Resistenz. Auch der vielfach verwendete Begriff der Nachhaltigkeit bedeutet nicht „Umweltfreundlichkeit“, sondern definiert die bilanzierende Anforderung der Natur nicht mehr zu entnehmen, als ihr wieder zurückgegeben werden kann. Für Deutschland haben wir diese Anforderung bereits Anfang Mai überschritten, seitdem verbrauchen wir mehr als wir zurückgeben können.

## Resilienz

Im fachlichen Sinne bedeutet *Resilienz* nicht die Suche nach robusteren Pflanzen, sondern bezeichnet das Aufbringen des Willens für Veränderungen, um einer Krise entgegenzutreten und ihr trotzen zu können. Ein beharrliches Festhalten an dem, was bisher gut funktioniert hat, führt nicht zur Widerstandsfähigkeit bzw. Resistenz.

## Mit Experimenten beginnen

Obwohl nach vorne strebend waren auch wir in den Gesprächen nicht ganz frei von einer inneren Zerrissenheit. Zwischen unserem Wissen und all den noch ungeklärten Fragen und Aspekten des Neuen wurde oft noch Sicherheit im Gewohnten gesucht. Wir beschlossen den Weg der Debatte darüber

**Davide erklärt die Arbeit der Regenwürmer, wie sie aus Pferde- und Kuhmist in kurzer Zeit einen wertvollen Bodenverbesserer machen.**

zu verkürzen und uns Experimenten zuzuwenden, die Klarheit bringen und überzeugen können. Nicht ganz zufällig hatten wir uns dafür in Bitonto getroffen. Im nahen Palombaio haben wir mit dem zwei Hektar großen Patenschafts-Olivenhain einen von der modernen Landwirtschaft unberührten Flecken. Als Landschaftsmuseum hatten wir ihn bisher gedacht und es wird dazu kein



## Mehrweg-Versandverpackungen

Praxis und dem Nutzungsverhalten abgeleitet werden können. Um diese Neuerung in einem Pilotprojekt erproben zu können, suchen wir Testpersonen für den Start der nächsten Olivenölkampagne. Sie würden dann ihre Bestellung in einer stabilen Box erhalten, die nach Gebrauch an uns zurückgesendet werden muss. Darüber hinaus stehen sie uns für unsere

Fragen zum Interview bereit. In Kooperation mit einer Hochschule und der Vergabe einer Studienarbeit möchten wir das Projekt auch wissenschaftlich begleiten lassen. Wenn Sie Testpartner werden möchten, kontaktieren Sie uns bitte in den nächsten Wochen per E-Mail mit dem Stichwort „Öko-Box“ unter [service@artefakt.eu](mailto:service@artefakt.eu).

Widerspruch sein, ihn als Experimental-Labor für die Agroforstwirtschaft zu nutzen. Bei der Besichtigung des Olivenhains und einem Picknick vor dem dortigen Trullo sprudelten dann die Ideen.

Am Nachmittag besprachen wir sie eingehender und es entwickelte sich die Lust, eigentlich sofort zu planen und zu beginnen. Mit etwas Abstand wurde aber klar, dass es hier zu einer Aufgabentrennung der Projektierung von Experimenten und Modellvorhaben und ihrer Durchführung kommen muss. Palma und Sebastian haben es übernommen, zunächst die Vielfalt der Ideen für weitere Beratungen in der Fachgruppe unter diesem Gesichtspunkt zu sichten und die entsprechenden Punkte der Agroforstwirtschaft zuzuordnen.

## Böden sind der Schlüssel

Am nächsten Tag ging es nach Ruvo zur Besichtigung von Davides Regenwurmzucht und Kompostaufbereitung für die Humusbildung. Hier spannt sich der Bogen zum FuE-Projekt der Kreislauf-Olivenmühle bei Josep M. Mallafré in Katalonien. Mit einem aufbereiteten Oliventrester wird viel organisches Material zur Humusbildung zur Verfügung stehen können. Zur Humusbildung bedarf es mehr als nur Kompost, u.a. Kohlenstoff. Mit dem New Terra Preta-Verfahren lässt sich Bio-Kohle gut aus Olivenholz und -zweigen herstellen. Mit Davide verhandelten wir die Anschaffung eines mobilen Pyrolyseofens zur Verkohlung, mit dem er sich als Pilotprojekt in die Agroforstvorhaben mit einbringen wird.



## Ergebnissicherung und Gründung

Bevor wir wieder auseinander gingen formulierten wir die Aufgaben und Grenzen der Arbeit der Fachgruppe:

- ▶ Aufbau einer agroforestry-Expertise für die Anwendung auf die Olivenlandwirtschaft
- ▶ alle Arbeiten und Maßnahmen zielen dabei auf den Humusaufbau, die Rückgewinnung von Bodenleben und die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens.
- ▶ bei der Herausbildung neuer Anpflanzungen sind sowohl die Biodiversität und ihr synergetischer Nutzen für die Natur als auch ein ökonomischer Vorteil für ein weiteres Einkommen der Oliviers zu erkunden und in eine Balance zu bringen.

Experimente und Modellvorhaben gliedern sich in zwei Kategorien.

- ▶ In der **Kategorie I.** wird auf freien Flächen das Anlegen eines Olivenhains unter den heutigen wissenschaftlichen Kenntnissen der klimatischen Zukunft und den Kriterien der Agroforstwirtschaft frei und neu gedacht.
- ▶ In der **Kategorie II.** befinden sich die Oliviers mit ihrer zwar ökologisch zertifizierten, aber dennoch intensiv-monokulturellen Anbau- und Wirtschaftsweise. Experimente werden darauf basierend Wege der Transformation erkunden, bei denen die Veränderungen bereits in kürzerem Zeitraum den Oliviers damit weitere Einkommensmöglichkeiten eröffnen, mit denen sie den Prozess des Wandels auch nachhaltig selbst finanzieren können.



- ▶ Grundsätzlich wird für die Entwicklung von Projekten und deren Umsetzung eine Zusammenarbeit mit Fachleuten von Hochschulen und Universitäten gesucht. Bestenfalls aus der Region der Oliviers und in Kooperationen mit Instituten in Deutschland.

Zum Abschluss des Treffens hat sich die Fachgruppe auf dieser Basis dann auch offiziell gegründet und mit ihrer Leitung *Michèle Librandi*, der auch gut Englisch spricht, beauftragt (E-Mail: [m.librandi@artefakt.eu](mailto:m.librandi@artefakt.eu)). Nun wird es noch etwas dauern bis die Gruppe ihre Arbeit kontinuierlich aufnehmen wird, für einige steht erst einmal die Olivenernte an. Wer sich fachlich berufen fühlt und Lust auf eine Mitarbeit in der Fachgruppe hat, ist herzlich eingeladen und meldet sich zunächst bei Conrad Bölicke (E-Mail [c.boelicke@artefakt.eu](mailto:c.boelicke@artefakt.eu); Mobil 0172.4241136).

## Olivenöl-Abholstationen

In den Auskünften zum Start der Olivenölkampagne haben wir als zweite Idee das frühere Quelle-Modell zur Abholung von Bestellungen in der Nachbarschaft als Beitrag zur Ökologisierung unseres Versandprozesses vorgeschlagen. Über lange Zeit wurde in Ansätzen mit gemeinschaftlichen Sammelbestellungen des Olivenöls ähnliche Effekte erzielt. Wir möchten neue, zeitgemäße Modelle zur Wiederbelebung dieser Praxis erkunden

und interessierte Personen einbeziehen. Wenn Sie sich vorstellen können, Sammelbesteller\*in oder ein Ausgabe-Depot zu werden und neugierig darauf sind, was dies bedeutet, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail mit dem Stichwort „Olivenöl-Depot“ unter [service@artefakt.eu](mailto:service@artefakt.eu).

In Gesprächen möchten wir die Anforderungen, Vorteile und ökologischen Aspekte dieser Idee erörtern, um erste modellhafte Praxisversuche während der nächsten Olivenölkampagne durchzuführen. Die Ergebnisse könnten zu einer Erweiterung unseres Leistungsangebots bei arteFakt führen.

# Olivenmühle in der Kreislaufwirtschaft

## – Forschung und Entwicklung –

Wegen einiger Lieferschwierigkeiten, sowohl für die Baumaßnahmen als auch für technische Komponenten der Mühle selbst, war die neue Olivenmühle von Josep Maria Mallafré zur letzten Ernte nicht mehr rechtzeitig fertig geworden. Zur bevorstehenden Ernte wird sie nun erstmals zum Einsatz kommen. Ein wenig skeptisch waren wir zunächst bei unserem kürzlichen Besuch, sah es dort doch noch wie am Vorabend einer Messeeröffnung aus, wo man immer denkt, wie das alles wohl noch bis zum nächsten Morgen zu schaffen sein soll. Josep ist aber ohne Zweifel, die wichtigsten Dinge sind geschafft, es fehlen noch einige Anschlüsse, zwei kleinere Korrekturen an einer Zuleitung und der Rest ist Aufräumen



(v.l.) Josep M. Mallafré, sein ältester Sohn Jordi und arteFakt Vorstandsmitglied Jakob Steffens. Josep erläutert die Neuerungen am Malaxeur, die sich hinter den vielen Kabeln und Strängen verbergen.

und Reinigen. In einer Forschungs- und Entwicklungskooperation mit der GEA Group in Oelde unter Leitung von Dr. Steffen Hruschka, warten wir nun gespannt auf die ersten Oliven. Wegen der klimatischen Situation werden sie früher als bisher geerntet werden und leider ist nur eine geringe Erntemenge zu erwarten. Mit dem FuE-Projekt verfolgen wir sowohl das Ziel der Optimierung von Prozessschritten und ihrer digital kontrollierten Steuerung zur Steigerung der Qualität des Olivenöls als auch zur Gewinnung der weiteren Bestandteile der Olive zu Wertstoffen.

### Prozessoptimierung und Digitalisierung

Für beide Ziele stehen zunächst die Prozesse der Zerkleinerung der Oliven in der Mühle und ihr weiterer Zellaufschluss im



Das Herzstück jeder Olivenmühle, die eigentliche Mühle. In ihr werden die Oliven allerdings nicht gemahlen, sondern geschreddert und damit zur Maische.

*Malaxeur* im Fokus. Es gilt dabei nicht nur die Qualität des Olivenöls, sondern auch die der weiteren Bestandteile der Olive in den Blick zu nehmen. Eine wichtige Neuerung besteht in der Reduzierung der Sauerstoffzufuhr bei der Befüllung der Mühle mit Oliven. Die hohe Drehgeschwindigkeit der Hämmer oder Messer erzeugt eine starke Sogwirkung, so dass mit der kontinuierlichen Befüllung auch beständig frische Luft in die Mühle gezogen wird. Mit konstruktiven Änderungen zur Befüllung und der Luftzirkulation kann das jetzt unterbunden werden. Sauerstoff begünstigt nicht nur unerwünschte Alterungsprozesse des Olivenöls, sondern führt auch zu Qualitätsminderungen der weiteren Anteile der Olive. Unkontrollierte Oxidationen haben Auswirkungen auf die Ausgangsqualität der Produkte, da sie nicht mehr rückgängig gemacht oder korrigiert werden können.



Im *Malaxeur*, einer temperierbaren Wanne, in der die in der Mühle zerkleinerten Oliven als Maische gerührt werden, erfolgt der Aufschluss des Zellgewebes durch Enzyme zur Freisetzung des in ihnen enthaltenen Olivenöls. Zur Qualitätssicherung ist der richtige Zeitpunkt zum Weiterleiten der Maische in den Dekanter von Bedeutung, der als Zentrifuge das Olivenöl von Wasser und Feststoffen trennt. Mit installierten Kameras, ihrer digitalen Verknüpfung und Auswertung soll zukünftig eine photome-

trische Steuerung den richtigen Zeitpunkt des Abflusses in den Dekanter bestimmen. Mit der anstehenden Ernte werden wir dieses Verfahren erproben. Die digitalen Möglichkeiten erfordern dafür nicht mehr zwingend eine Präsenz vor Ort, auch von hier in Deutschland aus können die Daten zukünftig abgerufen und ausgewertet werden.

### Biophenol

Bio- oder Polyphenole, wie sie früher bezeichnet wurden, schützen als Antioxidantien Olivenöle vor schneller Alterung, halten unsere Blutgefäße elastisch und beugen u.a. Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor. Mit der Konzentration ihres Gehaltes im Prozesswasser und dem verbleibenden Feststoff, dem Trester, werden sie aber zum Problem. Sie fallen damit unter die Gefahrstoffverordnung der EU, was eine besondere Handhabung erfordert. Die Gewinnung von Wasser und organischen Anteilen des Tresters für eine Gewinnung als Wertstoffe ist daher untrennbar mit der Extraktion des Biophenols aus ihnen verbunden. Die Biophenole müssen dabei dann ebenfalls zu Wertstoffen und nicht zu Sondermüll werden. Nach kleineren Versuchen in der alten Olivenmühle von Josep werden wir jetzt während der Erntezeit in umfangreicheren Untersuchungen die vorliegende Qualität der in der Maische enthaltenen Biophenole während des *Malaxierens* untersuchen. Genauere Kenntnisse darüber werden eine Voraussetzung für die Entwicklung von Prozessverfahren zu ihrer Gewinnung und

Konservierung sein. Der Markt für Biophenole ist noch sehr begrenzt, zum Einsatz könnten sie als Substitute von bisher verwendeten chemischen Substanzen in der Industrie kommen, ebenso auch als natürlicher Zusatz in Lebens- oder Nahrungsergänzungsmitteln.

Auf unserer Internetseite [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu) berichten wir in der Sparte „Genossenschaft“ unter der Rubrik „Olivenkreislaufwirtschaft“ weiter über den Fortgang und die Ergebnisse des Vorhabens.

## 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 Vereinbarung, 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](mailto:g.v.deylen@artefakt.eu), wir informieren Sie dann gerne ausführlich.



# Bio Navel-Orangenkampagne

**... wieder im November und Dezember, jetzt vorbestellen:  
5 kg Kiste Bio Navel-Orangen *classic* und 6 kg Kiste *piccolino***

## Bio Navel-Orangen classic oder piccolo

Vielleicht hatten wir es einfach nur gut beschrieben, vielleicht war es der Betreuungsinstinkt für Kleine oder auch das Angebot, für den gleichen Preis sechs statt fünf Kilogramm der Piccolino-Orangen zu erhalten oder alles zusammen, jedenfalls hatte die überaus hohe Nachfrage für das neue Angebot der Piccolino-Orangen die Geschwister Librandi und uns dann überfordert, so viele kleine Orangen hingen nicht an den Bäumen.

Ähnlich dem „Krümmungsradius der Salatgurke“ gibt es auch für Orangen EU-Vorschriften u.a. für die Größe, die sie haben müssen, um in den Handel gebracht zu werden. Die Bio Navel *classic* Orangen entsprechen dieser Norm und die *Piccolino*-Orangen liegen darunter. Die Vorschrift, dass sie eine homogene Farbe der Schale ohne jegliche Abweichung aufweisen müssen, hat mit der Fruchtqualität nichts zu tun, sondern führt nur zur Aussortierung und Vernichtung vieler Früchte. Wir folgen diesem sachfremden Perfektionismus nicht, die Orangen können daher schon mal etwas Schorf an einer Stelle der Schale haben, weil der Wind sie immer an der Baumrinde hat vorbeistreichen lassen, oder weil zwei Orangen als Zwilling am Ast hingen und ihre Innenseiten daher weniger Licht bekamen und gelb geblieben sind.

## Piccolino Bio Navel- Orangen nur im November

Um Enttäuschungen zu vermeiden wird es das Piccolino-Angebot jetzt nur noch für die Novemberauslieferung geben. Die kleinen Orangen sind dann bereits deutlich süßer als ihre großen Schwestern und werden zu



dem frühen Zeitpunkt noch für alle reichen, die sie gerne haben möchten.

## Orangen früher oder mittlerer Reife

Im November prägt die spritzige Zitrus-säure den fruchtigen Geschmack der Orangen. Erst im weiteren Reifeprozess wird sie durch vermehrten Fruchtzuckeraufbau in den Fruchtzellen überlagert, was sie bei gleichem Gehalt an Zitrus-säure dann aber süßer schmecken lässt. Welches die Besseren seien werden wir öfter gefragt, was sich aber nicht objektiv beantworten lässt, wie beim Apfel ist es reine Geschmackssache. Etwa 25 % mögen den etwas kantigen und spitzen fruchtigen Geschmack mit der Zitrus-säure der frühen Reife und die Anderen eher die gefälligere Süße und aromatische Breite der Fruchtigkeit mittlerer Reife. In der Vollreife bauen sich die Aromen wieder ab und es verbleibt nur die Süße. Vollreife Orangen ließen sich im Januar und Februar ernten, die Bäume der Librandis sind dann aber längst abgeerntet.

Anders als bei den meisten Früchten lässt die Farbe der Orangenschale zunächst nicht unbedingt auf die Reife der Orange schlie-

ßen. Die Färbung von Grün zu Orange setzt erst mit dem Wechsel zu kalten Temperaturen ein. Der Klimawandel lässt die warmen Temperaturen immer länger anhalten, so dass die Orangen früher reifen, ohne dass sich ihre Schale schon in vollständigem Orange zeigt. In ähnlicher Weise bereitet das auch den Oliviers Probleme. Für eine Extraktion hoher Qualität dürfen Oliven nur zwischen 19 und 21° C in der Mühle verarbeitet werden, was bei Außentemperaturen von 30° C noch im Oktober ohne vorherige Kühlung der Oliven gar nicht mehr geht.

## Jetzt die November- und Dezemberlieferung vorbestellen

Die instabilen Klimabedingungen lassen es schwieriger werden die Erntefähigkeit der Orangen schon längere Zeit im Voraus abzusehen. Die Auslieferungstermine lassen sich daher nicht exakt wie bei verarbeiteten Produkten vorhersagen. Die Natur wird den Zeitpunkt bestimmen, neben dem richtigen Reifegrad darf es bei der Ernte auch nicht regnen. Zur Sicherung der Qualität mit nur sehr kurzer Zeit von der Ernte der Orangen bis zu Ihrer Haustür, sowie ökonomischen und ökologischen Vorteilen, bieten wir sie mit nur einer Auslieferung jeweils im November und Dezember als Kampagne an. Aus Logistikgründen können den Orangen keine weiteren Produkte aus unserem Angebotskatalog beige-packt werden.

Bestellen Sie die Orangen schon jetzt vor, wir informieren Sie einige Tage vor dem Eintreffen Ihres Paketes. Um die Plastiktasche für die Rechnung auf dem Versandkarton zu vermeiden, wählen Sie bitte bei der Bestellung das Bankeinzugsverfahren, die Rechnung geht Ihnen dann per E-Mail zu und der Betrag wird erst fünf Tage nach der Auslieferung der Orangen eingezogen.

**5 kg Bio Navel Orangen *classic*  
28,50 Euro inklusive Versandkosten**

**10 kg Bio Navel Orangen *classic*  
52,00 Euro inklusive Versandkosten**

Und nur in begrenzter Menge  
**6 kg Bio Navel Orangen *piccolino*  
28,50 Euro inklusive Versandkosten**

## ... einfach mal mitfahren nach Kalabrien zur Orangernte mit den Geschwistern Librandi

So hatten wir das etwas lapidar im letzten Jahr in den Herbst-Aus-künften geschrieben und über vierzig arteFakt-Freunde wollten es tun. Aus terminlichen Gründen waren es dann nur die Hälfte geworden, die auch mitgekommen sind und begeistert waren.

Diese Reise wird wieder ab Mitte November stattfinden, wer mitkommen möchte, gebe uns bitte ein Signal per E-Mail: [service@artefakt.eu](mailto:service@artefakt.eu) oder telefonisch unter der Rufnummer: 04283.981317.

