

Auskünfte 2006



535 *Olea europaea* L.

arteFakt

INHALT

- 1 Editorial
- 2 **Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit**
oder was ein Tropfen Olivenöl alles
zu bewegen vermag
- 6 **Ein-Euro-Museumstaler**
- 7 DGF-Olivenöl-Panel – Sensorik
- 9 Lebensmittelanalytik und Rückstands-
kontrolle
- 10 SOF.I.A. GmbH
- 11 **Die Olive** – eine analytisch noch wenig
bekannte Frucht
- 12 **Der Wein**
Wege zu legaler Produktverfälschung
- 13 *arteFakt*-Kartongalerie



Titelbild

Olea europaea. Illustration
aus „Köhler's Medicinal-
pflanzen“ von 1887, Verlag
Fr. Eugen Köhler, Gera



In einer Satzungsänderung hat *Slow Food* zukünftig die Bewerbung auf Handelsprodukten ausgeschlossen und sie für Firmenmitglieder nur noch in deren Publikationen gestattet. Unsere Kanister tragen daher nicht mehr diese Auszeichnung. Wir bleiben weiterhin Mitglied und freuen uns, wenn wir auch Sie für die *Slow-Food*-Bewegung interessieren können. Informationen können Sie direkt bei *Slow Food* anfordern:
Hasseler Weg 2, 27232 Sulingen
Fax: 0180 - 5 56 07 06
E-Mail: service@slowfood.de

Impressum

arteFakt · Handelsagentur für Erzeuger-
Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt
Telefon: 0 42 83 - 98 13 17
Telefax: 0 42 83 - 98 13 19
E-Mail: kontakt@artefakten.net
Internet: www.artefakten.net
Redaktion: Conrad Bölicke
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung: Dietbert Keßler, Zeven
Druck: Plenge-Druck, Bremen

Liebe Freundinnen und Freunde der arteFakt-Ideen!

einen Bericht aus dem letzten Jahr über ein Experiment mit scheinbar unerwartetem Ausgang habe ich in meinen Gedanken mit in das neue Jahr genommen. Auf einem größeren Marktplatz wurden zwei nebeneinander stehende Würstchenbuden aufgebaut. An der einen wurden mit einem Plakat für eine Bio-Bratwurst zu 2,00 Euro geworben und an der anderen für eine „Gammelfleisch-Bratwurst“ zu 99 Cent. Vor der Billigwurst-Bude bildeten sich lange Schlangen, und nur wenige wollten die Bio-Bratwurst. Die häufigste Antwort bei der Interview-Begleitung des Projektes war, dass das „Gammelfleisch“ doch gebraten würde und dadurch unbedenklich sei. Wenige Tage später hörte ich in einer Mittagsmagazin-Sendung das Interview mit einem Vertreter des Fleischerhandwerks. Er berichtete von dem Ergebnis einer Studie, die sie in Auftrag gegeben hatten, um die Auswirkungen des Gammelfleisch-Skandals auf die Fachgeschäfte zu erkunden. Um ca. 20% war ihr Umsatz weggebrochen, überraschend war aber im gleichen Zeitraum der Fleischabsatz bei den Billigdiscountern um ca. 20% gestiegen.

Das Ergebnis der Studie war bitter und vergegenwärtigte mir erneut, welche lange Wege die Aufklärung oft gehen muss. Was wir in der Sphäre des Materiellen und – wie das Experiment zeigt – gerade auch der des Mentalen an Problemen aufgetürmt haben, wird sich mit dem Bemühen einer Generation nicht abbauen lassen. So erlebe ich die Zerrissenheit auch an mir selbst: Einerseits will ich ermuntern, schneller voran zu schreiten, und gleichzeitig zur Geduld mahnen, mit der es auszuhalten gilt, dass wir manche unserer Ziele wohl selbst nicht mehr ganz verwirklicht sehen werden. Vieles von dem, was wir heute tun wird erst in der nächsten Generation wirksam werden – der unserer Kinder und Enkelkinder. Deshalb lohnt sich die Arbeit.

Mit den *Auskünften 2006* rufe ich meine aufkläreri-

schen Gründungsimpulse von *arteFakt* in Erinnerung und gebe der Verbraucherinformation und der Nachhaltigkeitsentwicklung (sustainable development) breiten Raum. Wegen des inflationären Geld- und Missbrauchs wäre die Verwendung des Begriffs der *Nachhaltigkeit* selbst schon wieder Gegenstand der Aufklärung. „Wenn einem nichts anderes mehr ein-



fällt, spricht man von einer „nachhaltigen Entwicklung“, so Klaus Töpfer (Direktor des UN-Umweltprogramms).

Aufklärung ist aber nicht nur strenge Verpflichtung, sie lebt von einer praktizierten Lebensfreude, an der man selbst teilhat. Am Beispiel von Apulien versuche ich in diesem Heft, dazu spannende Entwicklungen aufzuzeigen, und an der Idee eines *Ein-Euro-Museumstalers* hat die Höhe des Betrages eine große Bedeutung: Es würde mich freuen, wenn uns allen daran klar würde, mit welcher kleinen Einzelbeitrag wir mit unserer gewordenen Kraft, einer eigentlich nur losen Gemeinschaft, bereits etwas aus der Vergessenheit und dem Verfall zu neuem, modernen Leben wieder erwecken können. Vielleicht eignet sich das Projekt auch als eine Metapher zum Nachdenken über unse-

ren derzeitigen Alltag, damit wir darin nicht alle errungenen Werte unter dem vermeintlichen Diktat des Globalisierungszwangs aufgeben oder vernichten lassen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein mutiges und hie und da auch widerständiges Jahr.

Ihr

CONRAD BÖLICHE



Der historische Ursprung der Nachhaltigkeit

Als Erfinder der *Nachhaltigkeit* gilt der adlige Forstmann **Hans Carl von Carlowitz** (1645 – 1714) aus Freiberg in Sachsen. Er studierte Rechts- und Staatswissenschaften in Jena, lernte

Fremdsprachen und widmete sich naturwissenschaftlichen und bergbaukundlichen Studien. 1677 wurde er zum Vize-Berghauptmann und 1711 zum Oberberghauptmann am kursächsischen Hof in Freiberg ernannt und wurde damit auch zuständig für die Forstwirtschaft, dem damaligem Zulieferer für den Bergbau. In seine Zeit fiel die Ausbeutung der Silberlagerstätten, die wegen einer sich verschärfenden Holzknappeheit durch ungehemmten Kahlschlag der Wälder aber bald in eine Krise geriet. Um 1713 schloss er sein Werk „Sylvicultura oeconomica“ oder „haushwirthliche Nachricht und Naturmäßige Anweisung zur wilden Baum-Zucht“ ab. Darin entwickelte er ein Konzept für die Nachhaltigkeit einer Forstwirtschaft, bei der der Waldbestand als natürliche Ressource für die Holzwirtschaft auf Dauer gesichert bleibt. So soll z. B. nur immer soviel Holz dem Wald entnommen werden, wie durch Wiederaufforstung nachwachsen kann.

NACHHALTIGKEIT UND ZUKUNFTSFÄHIGKEIT

oder was ein Tropfen Olivenöl alles zu bewegen vermag

Auf der UNO-Konferenz von Rio de Janeiro 1992 wurde das Konzept der Nachhaltigkeit zur Leitlinie für eine verantwortungsvolle Zukunftsentwicklung erklärt, im lokalen wie im globalen Maßstab. Nachhaltige Entwicklung soll ökologische, ökonomische und soziale Belange als gleichwertig veranschlagen und miteinander verbinden.

Mit der Idee und der Unternehmung „arteFakt“ versuche ich, im Sinne der Nachhaltigkeit Anstöße zu geben und will Mutmacher dafür sein, durch gelebtes Leben Wege zur Zukunftsfähigkeit zu erkunden. Ein Rückblick auf acht Jahre Aktivität zeigt eine bunte Vielfalt, die aus den Anstößen entstanden ist, z. B. in Apulien und auf Kreta.

Franco Cuonzo – Das Olivenöl No. 7

Vor acht Jahren lernte ich *Franco Cuonzo* kennen, durch sein für Apulien außergewöhnlich gutes Olivenöl. Auf einem stattlichen Anwesen hatte er, aus Rom kommend, 1960 das Erbe seines Vaters in dem kleinen Dorf *Palombaio* vor den Toren der Stadt *Bitonto* angetreten. Wie andere im Dorf auch, brachte er seine Oliven in die örtliche Mühle, die einer alten, aus Spanien eingewanderten Adelsfamilie gehörte. Als die Betreiber Mitte der sechziger Jahre die Mühle schlossen, den „Palazzo“ mit Brettern vernagelten und nach Bari zogen, richtete Franco eine eigene Mühle ein. Dort verfolgt er sein strenges Qualitätskonzept mit einer Disziplin und Ordnung, wie sie im italienischen Süden eher nicht der Mentalität entspricht.



Klaus Haase – unser Sprach- und Kulturübersetzer

Schnell war ich mit Franco warm geworden, auch ohne Italienisch zu können. Auf Dauer wäre es sicher schwierig geworden. Ein Kölner Neubürger in Wilstedt empfahl mir seinen Jugend- und Fußballfreund *Klaus Haase*. Es traf sich gut. Er war nicht nur ein erfahrener Italienisch-Dolmetscher, Reisebegleiter und Historiker, sondern auch gerade im Begriff, nach *Longastrino* (Emilia-Romagna) in Mittelitalien, um-

zusiedeln. Seine italienische Frau hatte, nach langem Warten, in ihrem Heimatort eine feste Stelle als Lehrerin erhalten.



Franco De Vanna – Maresciallo von Bitonto

Franco Cuonzo zeigte uns beiden nun, unterstützt vom Dolmetscher, bei jedem Besuch stolz etwas von seiner Heimat Apulien. Für die Erkundung von Bitonto übergab er uns der Fürsorge seines engen Freundes *Franco De Vanna*, hauptberuflich Maresciallo der Polizia Municipale von Bitonto und ein leidenschaftlicher Freizeithistoriker. Wir wurden schnell Freunde, und als ich die Fachsimpelei zwischen Franco De Vanna und Klaus Haase miterlebte, der eine große Zuneigung, auch als Historiker, zu Apulien empfindet, schlug ich bald vor, dieses Wissen auch den *arteFakt*-Freunden zu offerieren, um sie an den faszinierenden Eindrücken teilhaben zu lassen, die uns bei jedem Besuch bereichern.



arteFakt-Sprach- und Studienreisen mit Klaus Haase

Die Reiseangebote wurden gut angenommen und sind inzwischen sehr beliebt (näheres unter www.klaushaase.it). Sie stehen für „leichtfüßige“ Bildung und südländische Lebensfreude. Man erkundet die Landschaft Apulien, besichtigt die Zeugnisse des unendlich reichen kulturellen Erbes, singt, lernt Oliven zu ernten und zu Öl zu pressen, speist köstlich. Unsere apulischen Freunde öffnen ihre Türen und lassen die Gäste an dem authentischen Apulien teilhaben. Die Lehrerin *Anna Ventafridda*, eine Nichte Franco De Van-



nas, organisiert das Zusammentreffen der Reisenden, meist mittlerer Jahrgänge, mit der Jugend. Schüler und Schülerinnen der höheren Handelsschule von Bitonto laden mit ihrer Deutschlehrerin Angiolina Ruta zu aufwändigen Theater-, Tanz- und Musikaufführungen ein, bei denen die Gäste schon nach kurzer Zeit mit sichtlichem Vergnügen auf die Bühne geholt werden.



Instituto Tecnico Commerciale di Bitonto (ITC) – Schüler in Berlin

ArteFakt bedankt sich für diese besondere Gastfreundschaft und ermöglicht jährlich 15 Schülern der Abschlussklassen mit Deutsch als zweiter Fremdsprache, ihr dreiwöchiges Betriebspraktikum in Berliner Unternehmen zu absolvieren.

Palombaio – Wilstedt

Die Zahl der Freunde wird größer, und die Beziehungen werden enger. Die beiden Francos werden Stammgäste bei den Olivenölabholtagen. *ArteFakt*-Freunde laden sie zum Verweilen ein und zeigen ihnen auf kleinen Rundreisen unsere Heimat, bisher den Südwesten und Norden Deutschlands.

Ottavio Morea und Minervino

Dann lerne ich auch den Ehemann von Anna Ventafridda kennen, den Architekten *Ottavio Morea*. Einen Namen als Architekt hat er sich bei Schutz und Erhalt der Altstadt von Bitonto vor Kahlschlagsanierungen gemacht. Er zeigt uns das Hinterland Apuliens, die *Murge*, einen Höhenzug, auf dem auch das berühmte *Castel del Monte* des staufischen Kaisers *Federico II.* (Friedrich II.) steht, und die sehr alte Stadt *Minervino*. Sie hat in den letzten vierzig Jahren fast zwei Drittel ihrer Bewohner durch Emigration verloren, wie uns der sympathische junge Bürgermeister *Della Croze* erzählt – die Alten sind geblieben und die Jungen finden immer noch keine Arbeit. Wir tauschen uns über demografische Entwicklungen, Jugendarbeitslosigkeit und die Ideen eines Europa der Regionen aus und überlegen, welche Perspektiven die Jugend darin finden wird. Aus den Gesprächen ergibt sich viel Übereinstimmung – und eine spontane Einladung des Bürgermeisters für zwei Fußballjugendmannschaften nach Minervino. Jugendliche aus Niedersachsen treten schon bald mit ihren Betreuern die Reise an: eine Woche Trainingslager, und dann ein Turnier mit Einlaufen, Wimpel-





Olivenöls. Antonio macht mich mit der jungen *Cooperative De Deo* bekannt, und ich muss den Beteiligten nur noch verständlich machen, dass Peperoni auch Aromen und nicht nur



tausch und Abspielen der Nationalhymnen wie bei den Großen. Für alle ein unvergessliches Erlebnis. Pfingsten kommen nun Jugendliche aus Minervino zum Gegenbesuch nach Deutschland.

Antonio Ippolito und die Cooperative De Deo

In Minervino werden wir von *Antonio Ippolito*, dem Vorsitzenden von *Pro Loco*, einer Organisation auf ehrenamtlicher Basis zur Förderung der kommunalen Entwicklung, und zahlreichen weiteren Helfern betreut. Antonio ist pensionierter Carabinieri

und arbeitete in der Anti-Mafia-Einheit von Giovanni *Falcone*. Seine lang gehegte Leidenschaft gilt allerdings den Peperoncini. Für sein Engagement wurde er in die *Accademia Italiana del Peperoncino* mit Sitz in Kalabrien aufgenommen und erhielt das Diplom des *Maestro Accademico del Peperoncino*. So ist es nicht weit bis zur Idee eines nativen Peperoncino-

Schärfen besitzen und dass es letztere für unsere Gaumen deutlich zu reduzieren gilt.

Solartechnologie aus dem Norden für den Süden

Die feurige Wärme der Peperoncini wird von der Sonne Apuliens nur wenig übertroffen. Um so mehr wundert es mich, in Minervino – wie eigent-



lich überall in Apulien – keinen einzigen Solarkollektor zu entdecken. Nun habe ich den Bürgermeister, Antonio Ippolito und eine kleinen Gruppe aus Verwaltung, Schule und örtlichem Handwerk nach Deutschland eingeladen, um sie mit dem Stand der Solartechnik vertraut zu machen. Ziel ist ein erstes kleines Projekt, bei dem das Dach einer Sporthalle in Minervino mit einer Prototypanlage versehen wird, die eine für alle sichtbare Anzeige der Sonnenenergieleistung und der Kosteneinsparung hat. Die eingesparten Heizkosten stehen dann der Schule zur freien Verwendung zu. In Deutschland ist das Modell bereits mehrfach erprobt.

Palombaio No. 1 – die Olivenbaumpatenschaften

Als Klaus und ich wieder einmal in Palombaio bei Franco Cuonzo sind, fragt ein entfernter Verwandter der alteingewanderten spanischen Adelsfamilie an, ob er Franco nicht seinen ererbten Olivenhain verkaufen könne. Neugierig fahren wir mit Franco und seinen Töchtern Teresa, Angela und Letizia zur Besichtigung. Wir finden einen verwunschenen, alten Olivenhain in seiner ursprünglichen Form. Er gleicht einer Gartenanlage, in der noch die frühere Mischbepflanzung zur bäuerlichen Existenzsicherung – neben den Olivenbäumen Wein, Tomaten, Obst- und Mandelbäume – zu erkennen ist. Für Franco ist das nichts, er sieht eher pragmatisch, welche Arbeit nötig wäre, um das alles so herzurichten, dass sich daraus ein wirtschaftlicher Ertrag erzielen ließe. Wir aber erkennen plötzlich die Chance, ein Stück der fast ganz verschwundenen, alten Olivenkultur für die Gegenwart zu erhalten. Die Töchter teilen unsere Begeisterung und fangen schnell Feuer für die Idee, aus dem halb verfallenen Hain ein Olivenbaum-Patenprojekt und ein Landschaftsmuseum zu entwickeln. Für Teresa als Planungs-, Angela als Ingenieur- und Letizia als Literaturwissenschaftlerin – alle drei sind sehr ökologisch und sozial en-



Olivenhain Palombaio No. 1

gagiert – wird es schwer sein, als „Ölmüllerinnen“ das Werk ihres Vaters fortzusetzen. Wenige Ölbauern der Gegend, in einer noch archaischen Männergesellschaft, werden sie in dieser Rolle akzeptieren. Sie werden eine neue Idee brauchen, um in ihrer Generation die Bestrebungen ihres Vaters fortführen zu können. Die

Verknüpfung eines lebendigen Landschaftsmuseums, einer traditionellen Mühle und einer eigenen kleineren Produktion, nach dem Modell hiesiger Winzer, mit dem sanftem Tourismus könnte einen Weg eröffnen. Wir haben uns mit den Töchtern für den Sommer zu einem Workshop in Berlin über diese Ideen verabredet.



von links: Teresa, Letizia und Angela Cuonzo

EIN-EURO-MUSEUMSTALER 2006

In den *Auskünften* 2005 haben wir unser Projekt eines *Olivenölmuseums für Verbraucher* in *Skinokapsala* auf Kreta vorgestellt. Jahre lang hatten wir beobachtet, wie eine der wohl letzten noch erhaltenen kleinen Ölmühlen auf Kreta verfiel – im 17. und 18. Jahrhundert gab es sie noch in jedem Dorf. Die Geschichte der Ölmühlen ist fest mit der osmanischen Besetzung und Fremdherrschaft in dieser Zeit verbunden, was wohl die mangelnde Motivation der Kreter zum Erhalt dieser wichtigen Zeugnisse ihrer Olivenölkultur erklärt.

Im letzten Jahr war es uns dann nach langen Bemühungen gelungen, das Gebäude zu erwerben. Nach der Erzeuger-Verbraucher-Konzeption von *arteFakt* wirtschaften wir mit nur kleiner Handels- und Gewinnmarge. Zwar konnten wir den Ankauf des Museumsobjektes realisieren, die

der „sozialen Plastik“ und des „sozialen Organismus“ anregen lassen. Wir möchten das hier wieder aufnehmen und den *Ein-Euro-Museumstaler* kreieren. Nach dem Beuys'schen Verständnis wären Entwurf und Verwirklichung der Museumsprojekte ein gestaltender, damit ein künstle-

nächst die Grundsanierung des Mühlengebäudes an, um den weiteren Verfall zu stoppen. Hierzu sind dringend die Rekonstruktion des Daches und der Bau einer Stützmauer am Abhang notwendig, um Gebäuderisse aufzuhalten und weitere zu ver-



Sanierung und der Ausbau werden jedoch nur als Gemeinschaftsaufgabe zu schaffen sein. Vergleichbares gilt auch für das Projekt eines Landschaftsmuseums auf dem Patenschafts-Olivenhain *Palombaio No. 1*.

Mit der Gründung und Konzeption von *arteFakt* hatten wir uns unter anderem von den Beuys'schen Ideen

rischer Prozess. Es reizt uns nicht der Besitz eines Museums, sondern der Prozess, mit dem eine Gemeinschaft etwas zustande bringt, etwas wieder zum Leben erweckt und auf moderne Weise ausformt, was eigentlich schon – einem Artefakt gleich – verloren ist.

Nach dem Ankauf und ersten Sicherungsmaßnahmen steht nun zu-

meiden. Erst dann kann das Gelände gefahrlos betreten werden, erst dann wird eine bunte Vielfalt von Beteiligungen an dem Projekt möglich. Helfen Sie uns, die Mittel hierfür zusammen zu tragen, und ergänzen Sie Ihre Bestellung um den Ein-Euro-Museumstaler.

Herzlichen Dank!

Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/1991 organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 796/2002

Olivenöl ist das einzige pflanzliche Öl bzw. Fett, für das es noch ein eigenes Gesetzgebungsverfahren auf der Ebene der Europäischen Union gibt. In unseren Publikationen bezeichnen wir die gesetzlichen Regelungen oft als „EU-Olivenölverordnung“. Im Mai 2002 wurde eine wichtige Neuerung zur Bestimmung der Qualitätsstufen und der Klassifizierung in „Natives Olivenöl Extra“, „Natives Olivenöl“ und „Olivenöl“ eingeführt. Diese Verordnung räumt der Sensorik, der Geschmacksprüfung, den Vorrang vor der Laboranalytik ein. Denn Manipulationen bzw. Fälschungen haben eine solche Perfektion erreicht, dass ihnen allein mit physikalisch-chemischen Analysemethoden nicht mehr hinreichend beizukommen ist. Die sensorischen Prüfmethode können die Manipulationen und Mängel aber aufdecken.

Viele verwundert es, dass der vermeintlich subjektive Eindruck menschlichen Geschmackvermögens den naturwissenschaftlichen Messapparaturen im Labor überlegen sein soll. Schaut man auf die Praxis einer Prüfergruppe, die auch als „Panel“ bezeichnet wird, überraschen aber schon die Ballung akribischer Regelungen und der hohe Aufwand zur sensorischen Urteilsfindung. In einem Gespräch erläuterte mir Dr. Hans-Jochen Fiebig, Leiter des DGF-Olivenöl-Panels, den langen Weg von der Gründung des Panels bis zur ersten Prüfung. Er selbst,

als gelernter Lebensmittelchemiker, kam eher zufällig zu dieser Aufgabe. Als ein älterer Kollege in den Ruhestand ging, sollte er dessen Sitz übernehmen. Seine Kenntnisse über Olivenöl unterschieden sich damals nicht wesentlich von denen normaler Verbraucher. Sie waren also, gesteht er heute freimütig, ziemlich gering. Dass er heute zu den Prüfern gehört, zeigt aber, dass die erforderlichen Fähigkeiten erlernbar sind und dass es keiner genialen Begabung bedarf.

Der Internationale Olivenrat (IOC) mit Sitz in Madrid hat ein detailliertes Verfahren zur Gründung eines Panels festgelegt, das als einziges von der EU anerkannt ist. Und der IOC hat auch die Vorgaben zur

rien. Die Ausbildung begann, unter Anleitung zweier bereits erfahrener griechischer Prüferinnen, mit einem dreitägigen Eignungstest, den nicht alle bestanden. Für diejenigen, die ihre Ausbildung fortsetzen konnten, schlossen sich viele Blindverkostungen mit vorbestimmten Proben des IOC im dreiwöchentlichen Turnus an. Erst als sich die Ergebnisse der Tests und Schulungen mit den Vorgaben des IOC deckten, hatte die Prüfergruppe den Qualitätsstand zur Anerkennung eines Panels erreicht. Auch heute müssen die geprüften Verkoster sich noch dreiwöchentlich einer Probeverkostung unterziehen, nun aber zum Training und zur Qualitätssicherung. Dazu kommt ein jährlicher Ringversuch mit anderen Panels.



DR. HANS-JOCHEN FIEBIG, Leiter des DGF-Olivenöl-Panels (DGF = Deutsche Gesellschaft für Fettforschung), stellvertretender Institutsleiter und wissenschaftlicher Direktor des Instituts für Lipidforschung in der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BfEL), zugeordnet dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft, und Verbraucherschutz.

Das eigenständige Institut für Lipidforschung führt anwendungsorientierte naturwissenschaftliche Arbeiten auf dem Gebiet der pflanzlichen Fette (Ölsaaten) durch, u. a. mit dem Ziel der Politikberatung für Qualitätssicherung, Entwicklung von Analyse- und Kontrollmethoden und Regelungsvorschlägen für Verordnungen und Gesetzgebungsverfahren. Das Institut war z. B. führend an der Entwicklung von Nachweismethoden für Acrylamid in Lebensmitteln beteiligt.

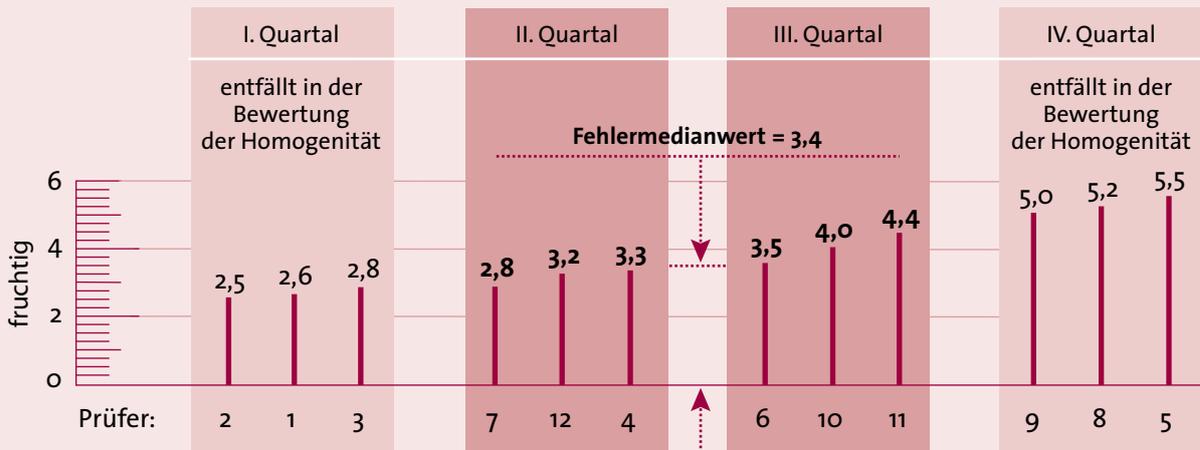
DGF-Olivenöl-Panel, Postfach 1705, 48006 Münster
Telefon: 02 51 - 4 81 67 - 17, Fax: 02 51 - 51 92 75
E-Mail: hjfiebig@uni-muenster.de

Durchführung von sensorischen Prüfungen festgeschrieben. Ein Panel besteht demnach aus mindestens acht und höchstens zwölf Personen sowie zusätzlich einem Leiter des Panels, der selbst nicht mit prüft. Dr. Fiebig gewann für die erste Schulung überregional Interessierte aus Handel, Industrie, amtlicher Lebensmittelüberwachung und Laborato-

Das sensorische Prüfergebnis

Jedes Mitglied der Prüfergruppe erhält anonymisierte Ölproben zugestellt und hat diese allein nach den Bewertungskategorien „Fehler“ und „positive Eigenschaften“ auf einer nach oben offenen Zahlenskala zu bewerten. Ein *Natives Olivenöl Extra* darf dabei keine Fehler aufweisen

Ermittlung eines Medianwertes am Beispiel der Fruchtigkeit aus der Bewertung der einzelnen Prüfer, sortiert nach aufsteigenden Zahlen ihrer Bewertung.



und muss bei den positiven Kategorien eine Wertung oberhalb von Null erreichen. Allein die Vorschrift des IOC zur Verkostung, von der Art des Glases bis hin zur Raumanordnung und den Lichtverhältnissen, umfasst

mogenes Bild, wird die Prüfung für ungültig erklärt.

Bereits das Auffinden eines Medianwertes größer als Null bei einem der möglichen Fehleraromen führt zur Abwertung in der Qualitätseinstufung.

pikante Noten in guten Olivenölen als positives Qualitätsmerkmal sehr erwünscht sind. Sie drücken aus, dass das Olivenöl aus frischen und gesunden Olivenfrüchten gewonnen wurde.

Beurteilung von Fehleraromen

Die Prüfer haben sieben Fehlermöglichkeiten zu prüfen und einzeln zu bewerten:

Stichig

Verarbeitung von „Fallobst“

Modrig

Verarbeitung von herab gefallenen und lange auf dem Boden gelegenen Oliven

Weinig-essigartig

Verarbeitung vergorener Oliven, die z. B. zu lange im Sack gelagert wurden

Schlammig

Lagerbehälter zum Dekantieren des Öls wurden nicht gereinigt, stattdessen immer nur neues Öl aufgefüllt

Metallisch

Lagerung in ungeeigneten, z. B. verzinkten Metallbehältern

Ranzig

Verarbeitung schlechter, fermentierter Früchte oder Ausdruck von überaltertem Öl

Sonstige: z.B. **verbrannt** als Hinweis auf unerlaubte thermische Behandlung; **gurken- oder lakeartig** als Hinweis auf eingelegte Oliven oder nach **Mineralöl** als Hinweis auf unsachgemäßen oder ungepflegten Maschineneinsatz

über zehn Seiten, um eine Einheitlichkeit und Vergleichbarkeit von Ergebnissen zu gewährleisten.

Aus den Einzelbewertungen der acht bis zwölf Prüfer ermittelt der Panelleiter anschließend den jeweiligen Medianwert, den Mittelwert der Zahlenreihe für ein bestimmtes Öl. Diese Werte veröffentlichen wir im *Verzeichnis* (Seite 7) zu jedem unserer Olivenöle. Ergeben die Zahlenwerte der einzelnen Prüfer im Mittelbereich der jeweiligen Zahlenreihe („2. und 3. Quartal“) kein annähernd ho-

Die Ausbildung und das Training der Prüfer besteht u. a. darin, ein einheitliches Verständnis davon zu erlangen was z. B. als *modrig* und was als *schlammig* zu definieren ist, und es von der jeweiligen persönlichen Empfindung zu trennen.

Beurteilung positiver Merkmale

Hier sind die drei Eigenschaften *fruchtig*, *bitter* und *pikant* Schärfe (im Unterschied zu *stichig*) zu bewerten. Für viele wird es zunächst ungewohnt sein, dass bittere und

Die Fruchtigkeit bezieht sich nicht auf das Erkennen von Aromanancen verschiedenster Früchte und Gräser, sondern auf den erkennbaren Ausdruck einer frischen und kräftig-aromatischen Olive, gemeint als Abgrenzung zu anderen Früchten. Das ist kein ganz leichtes Unterfangen, weil natürlich jede Olivensorte eine eigene Geschmacksnote hat. Nationale oder regionale mediterrane Panels haben hier oft ihre Schwächen, wenn sie nur ihre eigenen Sorten kennen und sich daran orientieren.

LEBENSMITTELANALYTIK UND RÜCKSTANDSKONTROLLE

Zur Klassifizierung *Nativer Olivenöle Extra* müssen nach der „Olivenölverordnung“ weitere Parameter im chemischen Labor geprüft werden. Mit der umfangreichen *arteFakt*-Rückstandskontrolle erkunden wir darüber hinaus bei den Erzeugern vor Ort mögliche Umweltbelastungen, die es auszuschließen gilt. Jede Charge unserer

Olivenöle lassen wir vom *Chemischen Labor SOFIA* in Berlin überprüfen (*Verzeichnis 2006, S. 7*) und sortieren belastete Partien aus. Das müssen wir auf Grund der intensiven und langen Zusammenarbeit mit den Erzeugern vor Ort heute nur noch selten tun.

Der Säuregrad

angegeben in Prozent freie Fettsäuren (%ffa)

Mit dem Säuregrad wird der Prozentanteil freier Fettsäuren im Olivenöl ausgedrückt. Er darf für die höchste Güteklasse nicht höher als 0,8% ausfallen. Geringe Prozentanteile entstehen durch leichte Schädigungen der Olive beim Ernten oder durch einen Larvenbefall der Olivenfliege. Hohe Prozentanteile weisen dagegen immer auf eine nachlässige Behandlung der Früchte hin, mit bereits fermentierten und verdorbenen Anteilen.

Bestimmung durch Titrationsverfahren

Hierbei wird eine jeweils definierte Menge Olivenöl mit Diethyläther und Ethanol in einem bestimmten Verhältnis gemischt. Im Öl enthaltene freie Fettsäuren lösen sich darin und das Olivenöl entfärbt sich. Tropfenweise wird dieser Mischung eine Lauge aus Kaliumhydroxid zugegeben, bis sich eine stabile Rot-Verfärbung einstellt. Aus dem Verbrauch der Lauge lässt sich dann der Prozentanteil freie Fettsäuren errechnen.

Säuregrad und Peroxidzahl sind nicht fälschungssicher

Mit verschiedenen Verfahren können heute beide Parameter nachträglich auf niedrige Werte getrimmt werden (ausführliche Darstellung dazu im Merum Sonderheft „Olivenöl-Dossier“). Die Angaben sind daher ohne eine Absicherung und ohne Werte aus weiteren Untersuchungen wertlos. Manipulationen werden in der Regel mit einer Wärme- bzw. Hitzebehandlung verbunden, was in den Molekülen bleibende Veränderungen hervorruft. Mit der relativ einfachen Methode der UV-Photospektrometrie lassen sich Hinweise darauf erkennen.

Die UV-Photospektrometrie

angegeben als Extinktionskoeffizienten (Schwächungsfaktor) K₂₃₂ und K₂₇₀ bei 232 und 270 nm (Nanometer)

Ein ideales Olivenöl weist nur vereinzelte „Doppelbindungen“ mit charakteristisch angeordneten Stellungen auf. Natürliche Veränderungen, wie z. B. Alterungsprozesse, können sowohl Anzahl als auch Stellung der Doppelbindungen in geringem Umfang verändern. Sie werden durch die K₂₇₀-Messung erfasst. Unterhalb des Grenzwertes sind Veränderungen gering. Es handelt sich dann um ein frisches Öl.

Das manipulative Zuführen von Energie – dazu zählt auch heißes Pressen – führt zur Vermehrung der konjugierten Doppelbindungen und ihrer Anordnung. Sie werden in der K₂₃₂-Messung erfasst und liegen dann oberhalb des Grenzwertes.

Die photospektrometrische Untersuchung arbeitet im ultravioletten Lichtbereich, wobei es innerhalb einer vorgeesehenen Bandbreite der Wellenlängen zu Absorptionen (Aufnahme der Strahlung und dadurch abgeschwächte Durchlässigkeit) an den Doppelbindungen kommt.

Die Peroxidzahl

angegeben im Milliäquivalent aktiven Sauerstoffs (meq O₂)

Wir nennen das auch „Reifezahl“, weil sich Peroxide (oxydierte Anteile) mit zunehmender Reife einer Frucht stetig vermehren. Peroxide selbst haben nichts Bedenkliches an sich. Sie sind leicht zählbar und ergeben somit eine gute Orientierung für den Stand der Reife und einer zu erwartenden Haltbarkeit. Mit 20 meq O₂ gilt ein Olivenöl als verbraucht und darf nicht mehr angeboten werden, Apotheken sind mit einem Wert von 15 meq O₂ noch strenger. Um z. B. eine Haltbarkeit von achtzehn Monaten zu erreichen, muss – abgesehen von einer kühlen und dunklen Lagerung – das frische Olivenöl eine Peroxidzahl von unter 9 meq O₂ aufweisen.

Bestimmung durch Titrationsverfahren

Hier wird das Olivenöl mit Essigsäure und Chloroform gemischt und außerdem Kaliumjodid zugefügt, wodurch die Iod-Stärke-Reaktion eine blaue Färbung eintritt. Tropfenweise wird dann Natriumthiosulfat zugegeben, bis sich die Blaufärbung stabil auflöst. Auch hier wird aus dem Verbrauch des Natriumthiosulfats der Gehalt an Peroxiden errechnet.

CHEMISCHES
LABOR SOFIA
GMBH BERLIN

Rückstandskontrolle

(Kontrolle nach der Schadstoff-Kontaminantenverordnung 466/ 2001 EG)

Lösemittel

Fehler bzw. Ursache: Reinigen der Öltanks mit falschen Mitteln, aber auch chemisches Auslösen des Öls aus Presskuchenresten (Tester).

Leichte und schwere Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK's)

Fehler bzw. Ursache: Alle Arten von Verbrennungsprozesse (offenes Feuer, Dieselmotoren etc.) im Nahbereich der Olivenpressung oder offene Lagerung, sowohl der Oliven als auch des Olivenöls.

Leicht und schwer definieren sich nach dem Molekulargewicht der Stoffverbindungen, wobei *schwere* wegen ihres toxischen Potenzials als bedenklicher eingestuft werden.

(Kontrolle nach der Rückstandshöchstmengenverordnung nach dem Lebensmittel-Futtermittel-Gesetzbuch und der EU-Bioverordnung)

Pestizide aller Art

Fehler bzw. Ursache: Es wird noch oft mit falschen (je nach biologischem oder konventionellem Anbau), z. T. unerlaubten oder sogar unsinnigen Mitteln gespritzt, in falscher Dosierung und zu falschen Zeitpunkten. Aus dieser Vielzahl von Möglichkeiten ergibt sich das Untersuchungsspektrum. Die ermittelten Stoffe bestehen aus den „Produktfamilien“ der *Organochlorpestizide*, der *Organophosphorpestizide*, der *Pyrethroide* und *sonstiger Pestizide*.

Mit unseren Grundsätzen der Nachhaltigkeit und dem daraus folgenden, stufenweisen Umstieg auf ökologisches Wirtschaften sowie mit der begleitenden Rückstandskontrolle konnten wir die Pestizidbelastungen so weit unter die Grenzwerte absenken, dass wir in den letzten Jahren keinen Partien mehr ablehnen mussten.

Weichmacher

Gehören zum Standard unserer Untersuchungen. Die Grenzwerte sind aber noch nicht durch Verordnungen geregelt.

SOFIA GMBH

Chemisches Labor für Softwareentwicklung und intelligente Analytik

Noch aus meiner Zeit als Geschäftsführer der *Teekampagne* in Berlin kenne ich dieses lebendige Unternehmen und schätze die Zusammenarbeit mit ihm. Mit seiner fachlichen Kompetenz hat es sich zu einem der führenden europäischen Labore für

Bekanntes überprüfen, sondern auch Dinge entdecken, die uns noch verborgen sind.

Die beiden Gründer Achim Bockhorn und Jürgen Lipinski, beide promovierte Lebensmittelchemiker der TU Berlin und „Schüler“ von Profes-

sor Hans-Jürgen Stan, verbanden mit der Firmengründung im Innovations- und Gründerzentrum Berlin-Adlershof von Anbeginn das Ziel, mehr als nur ein ambitioniertes Analytiklabor aufzubauen. Von Reformimpulsen der achtziger Jahre geleitet, entwickelten sie ein hierarchiearmes und auch an den Mitarbeitern orientiertes Unternehmen. Der hohe Stand an technischer Laborausstattung ist in der Branche heute üblich, nicht dagegen die Maxime, auch menschenfreundliche Arbeitsbedingungen und förderliche Mitwirkungsmöglichkeiten zu schaffen. Die beiden Unternehmer investieren nicht nur aus taktischen Gründen in die Ressource „Humankapital“. Dafür schätze ich sie sehr.



Mitarbeiter, Mitarbeiterinnen und Geschäftsführer bei der wöchentlichen Büro-Sportstunde unter Anleitung eines Gesundheitstrainers

Schadstoffe in Lebensmitteln entwickelt. Seine Vorsprünge an Kompetenz und Leistungsfähigkeit erlangt es durch eine Angebotsbreite, wie sie sich heute nur noch wenige Labore leisten. Für die immer komplexer werdenden Fragestellungen bei Lebensmitteluntersuchungen erhalten wir durch diese Vielfalt und Dichte der Analysemöglichkeiten einerseits und durch die überschaubare Betriebsgröße andererseits eine sehr vorteilhafte Betreuung – die Experten im Labor und wir als Kunde stehen in direkter Verbindung. Mit ihrer Arbeitsweise und ihren Leistungsmöglichkeiten gilt die SOFIA GmbH zu Recht auch als ein ausgewiesener Spezialist für Bioprodukte. Für uns sind die Qualitäten des Unternehmens wichtig: Gerade im Rahmen unseres Konzept der *Nachhaltigkeit* möchten wir nicht nur

SOFIA GmbH

Fachgebiete der Analytik

Lebensmittelanalytik

- Lebensmittel (z.B. Tee, Heilkräuter, Gemüse, Gewürze, Obst, Getreideerzeugnisse, Speiseöle, Eier)
- Pestizide
- Mykotoxine
- Antibiotika-Arzneimittel
- Metalle
- Sudan-Farbstoffe
- Acrylamid
- Weichmacher
- gentechnisch veränderte Stoffe

Wasseranalytik

- Pestizide
- spezielle Gruppen
- spezielle Verbindungen



- Umweltchemikalien
- Human- und Tierarzneimittel im Wasser
- Metalle im Trinkwasser

Innovation und Forschung

FuE Analytikverfahren (z. B. Mineralöle, Pestizide, SPDE, SPME)
FuE Datenverarbeitung (z. B. Subcon, Multikomponentenanalyse)
www.sofia-gmbh.de
Tel.: 030 – 67 79 856

Native Olivenöle Extra zählen innerhalb der Agrarordnung der Europäischen Union heute immer noch zu denjenigen Produkten, bei denen Betrug und Verfälschung am häufigsten zu verzeichnen sind. Zugleich gilt aber die Erkenntnis, dass reines und naturbelassenes Olivenöl eines der gesündesten Lebensmittel ist.

Ölwechsel

Wie vor zehn Jahren, als wir mit der Idee vom „Ölwechsel“ die *arteFakt*-Konzeption entwarfen und in die Tat umsetzten, benötigt echtes Olivenöl weiterhin eine starke Lobby. Ein Stück weit sind wir gemeinsam bereits vorangekommen. Gerade der Schritt, die Sensorik gegenüber der Laboranalytik höher zu bewerten, hat den Prüfern und Verbrauchermedien wertvolle Hilfestellung gegeben, um wenigstens einen Zipfel der Verfälschungen zu fassen. Es hat gereicht, um die ganz Großen der Branche aufzuschrecken – jüngst haben sie sich in Irland zu einer Beratschlagung getroffen. Es ging dabei aber um die Frage, ob und wie man die modernen Weinverfälschungsverfahren auf Olivenöle übertragen könnte, um die sensorische Kontrolle zu überlisten, bei der die Verfälschungen regelmäßig entdeckt werden.

Noch großer Wissensbedarf

Forschungsbedarf zur originären Qualität und zur Haltbarkeit der Olivenöle gäbe es dagegen in großem Umfang. Der Olivenbaum zählt zu den ältesten von Menschen kultivierten Nutzpflanzen, und die Gewinnung von Olivenöl wird bereits in den Mythen früher Kulturen und im Alten Testament erwähnt. Das Wissen um Ernte, Herstellung und Konservierung ist aber, z. B. im Vergleich zum Wein, eher archaisch geblieben. Erst jetzt wird Olivenöl allmählich aus der „Fettecke“ geholt und als ein Genussmittel wahrgenommen. „Olivenöl wie Wein verkosten“, das hatten ja auch wir und Sie zunächst zu lernen.

Andreas März und Merum

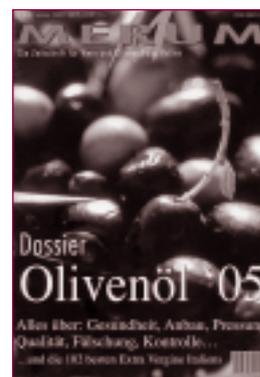
Langsam bildet sich eine Lobby heraus, die sehr engagiert an der Entwicklung moderneren Wissens zur „Winzerkunst“ von nativen Olivenölen arbeitet. Wir zählen uns mit unserem praktischen und aufklärerischen Wirken dazu. Gegen den noch übermächtigen Trend der Verfälschungen bedarf es vielfältiger Aktivitäten und auch verschiedener Rollen im gesellschaftlichen Geschehen. Eine wichtige Rolle ist die des „Eisbrechers“, manchmal auch des „agent provocateur“, um eine Schneise für die öffentliche Aufmerksamkeit zu schlagen. *Andreas März*, Chefredakteur von *Merum*, der Schweizer Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien, ist eine dieser Persönlichkeiten. Ich nenne ihn deshalb manchmal auch den „Udo Pollmer“ für Olivenöle – beide schätze ich mit ihrem Wirken sehr.

In einem Sonderheft „Dossier Olivenöl“ haben *Andreas März* und die Redakteure von *Merum* in bester fachlicher und journalistischer Qualität eine umfassende Gesamtschau zur aktuellen Verfassung des Olivenölmarktes mit seinen unverfälschten wie auch verfälschten Olivenölen vorgelegt. Sie haben dabei mutig die Verfälschungen und ihre Urheber beim Namen genannt, was ihnen erheblichen juristischen Ärger einbrachte.

Andreas März gibt in dem Dossier einen Überblick über die modernen Diskussionsansätze zur Olive, zu ihrer Pflege, zur Ernte und zur Herstellung nativen Olivenöls sowie zur Konser-

vierung. Er vermittelt damit einen guten Einblick in den Forschungs- und Handlungsbedarf. *Andreas März* betreibt in vielen Aspekten die befreiende und oft auch vergnüglich zu lesende Kunst der Zuspitzung. Seine Anregungen nehmen wir immer gern auf und suchen sie durch eigene Erfahrungen und Forschungen, mit Unterstützung der Erzeuger und weiterer Fachleute (z. B. von *SOFIA*), zu verifizieren. In einigen wenigen fachlichen Fragen folgen wir nicht allen seinen Zuspitzungen. Es kommt aber Bewegung in die Modernisierung der Olivenöl-Manufakturen, bei der auch wir bisherige Positionen weiter entwickeln werden. Darüber werden wir Sie jeweils ausführlich informieren. Argumente für grundsätzliche Veränderungen der bewährten Verfahren zur Erzeugung echter nativer Olivenöle sind dabei zur Zeit nicht zu erkennen.

Durch den Ankauf einer hohen Stückzahl des „Dossiers Olivenöl“ konnten wir den Verkaufspreis von 9,00 Euro auf 4,50 Euro halbieren. Das Dossier halte ich für so lesenswert, dass ich diesen Vorteil in vollem Umfang gern an Sie weiter gebe.



75 Seiten, Themen aus dem Inhalt: *Gesundheit*: Olivenöl, ein wahres Wundermittel; *Der Olivenhain*: Gesundes Öl nur aus gesunden Oliven; *In der Ölmühle*: So wird aus Oliven Öl; *Der Kauf*: Info. Chaos, Diskont...; *Qualität*: Keine Geschmacksfrage; *Herkunft*: Wo die besten Öle herkommen; *Die gesetzlichen Vorschriften* ... und wie sie umgangen werden

DER WEIN

Wege zu legaler Produktverfälschung

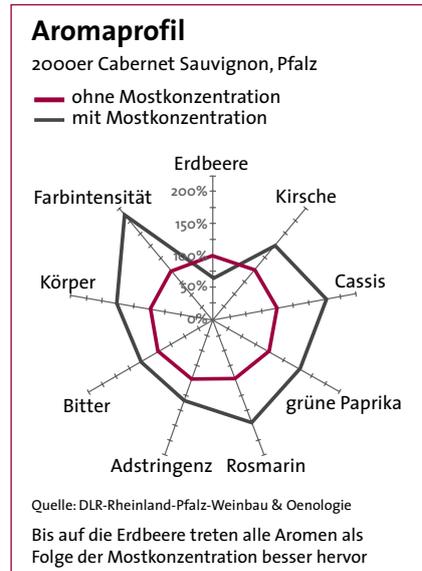
Die Agrarminister der Europäischen Union haben im Dezember 2005, gegen heftige Proteste, einem Weinhandelsabkommen mit den USA zugestimmt. Danach können nun US-amerikanische Weine, die zum guten Teil nach Verfahren hergestellt werden, von denen die meisten in Europa schlicht verboten sind, nun hier angeboten werden.

Designer-Wein aus der Maschine

Der heftige Protest deutscher Weinbauverbände gegen die Zulassung der US-Importe richtete sich ganz besonders auf ein industrielles Verfahren, mit dem der Wein gewissermaßen in seine Bestandteile „zerlegt“ werden kann: Es lassen sich der Alkohol- und der Wassergehalt verändern, die Aromen heraussortieren – und im Nachgang wieder beliebig einmischen. Das ist nicht nur wichtig, weil in vielen überseeischen Anbaugebieten Weine wachsen, die einen Alkoholgehalt von 16 Prozent und mehr erreichen. Sie werden mittels der Spinning Cone Columns (Schleuderkegelkolonnen) genannten Maschinen auf 13 bis 14 Prozent „herunter geregelt“. Zudem lassen sich mit diesen Verfahren die Aromen und „Qualitätsmerkmale“ von Weinen nahezu beliebig „profilieren“. So entstehen die geschmacklich gefälligen Designer-Weine zu sehr niedrigen Preisen.

Die Herstellung solcher Kunstweine ist in der EU (noch) verboten. Um die vergleichsweise strengen internationalen Standards der Weinerzeugung umgehen zu können, sind die USA aus dem Weltweininstitut OIV ausgetreten. Aber die Frontlinien eines Kampfes für das „Naturprodukt Wein“ sind auch in Europa längst durchbrochen. Sogar in Deutschland dürfen zwei technische Verfahren zur Mostanreicherung angewandt werden, die Vakuumverdampfung und der Umkehrosmose. Mit ihnen werden dem Most Wasseranteile entzogen, entweder durch Verdampfung bei Unterdruck oder durch ein membran gesteuertes Ausfiltern

von Wassermolekülen. So kann mit der „Verdickung“ der Zuckergehalt des Mosts und damit die „Reife“ des Weins erhöht werden. Nicht genug



damit. Seit langem dürfen bei uns Zuchthefen verwendet und Zucker oder Traubenmostkonzentrat in bestimmten Mengen dem Most zugesetzt werden, um saure Weine zu schönen. Das geht freilich mit deutlichen Qualitätsverlusten einher, weil damit auch die Konzentration anderer wichtiger Inhaltsstoffe verändert wird.

Dem Most oder dem noch jungen Wein genau definierte Enzyme beizumischen, ist ebenfalls erlaubt. Sie sollen das Vorklären und Filtern erleichtern. Allerdings sind in Europa Enzyme verboten, die sozusagen als Aromaverstärker wirken und den Geschmack des Weins „heben“. In überseeischen Weinbauländern werden solche Möglichkeiten, die aus den Lebensmittel laboren kommen, längst genutzt.

Geradezu symbolische Kämpfe spielen sich um den Einsatz von Eichenholzspänen ab, die seit einiger Zeit verwendet werden, um auf billige Weise den Weinen einen Charakter zu verleihen, als seien sie in Eichenholzfässern (Barriques) gereift. Die *chips* werden, in einer Art großer Teebeutel, in die Stahl tanks gehängt. In den USA ist die Methode gang und gäbe, und inzwischen hat nicht nur die EU das Verfahren gestattet, sondern auch in Deutschland finden sich immer mehr Befürworter und Anwender.

In vino veritas

Deshalb kommentieren streitbare und traditionell arbeitende Winzer, das Gerangel um das Weinhandelsabkommen auch mit dem Vorwurf, deutsche Funktionäre und Weinerzeuger praktizierten Heuchelei: Sie wendeten selbst längst industrielle Methoden an und warteten nur darauf, bisher verbotene Verfahren, würden mit dem Import-Druck erst die Dämme brechen, auch hierzulande einzusetzen.

Selbstbewußte Winzer, wie der *arteFakt*-Partner Rüdiger Lind, die auf die Qualitäten herkömmlich und ökologisch erzeugten Weins setzen, sind über die Auseinandersetzungen um das Abkommen gar nicht so unglücklich. Sie hoffen darauf, dass der Wirbel hilft, das öffentliche Bewusstsein für Qualitätsweine zu schärfen und die Fronten zu klären.

Der gute Wein, dessen Qualitäten man bedenkenlos vertrauen kann, wird sich noch mehr auf der Basis von Vertrauen behaupten: Direktvermarktung und durchsichtige, alternative Handelswege, vom strengen Kriterien verpflichteten Erzeuger bis zum fachmännischen Anbieter, dürften stark an Bedeutung gewinnen. Das alte lateinische Sprichwort *in vino veritas* – Im Wein ist Wahrheit – erhält eine neue Wendung: Nur wo im Wein „Wahrheit“ ist, wird er sein Versprechen halten.

ORTRUD KABUS



In der *arteFakt*-Kartongalerie stellen wir in diesem Jahr die Malerin Ortrud Kabus, Jahrgang 1954 aus Bochum vor. Ihre künstlerische Leidenschaft gehört der aufmerksamen Naturbeobachtung und der Aufnahme und Ausdrucksweise in Landschaftsmalereien, Radierungen und Skulpturen. Neben ihrer künstlerischen Tätigkeit arbeitet Ortrud Kabus als Dozentin am „Figurentheater Kolleg“ in Bochum, einer frei finanzierten Ausbildungseinrichtung. Darüber hinaus bietet sie mehrtägige Kurse für Landschaftsmalerei an der Nordsee und mediterranen Orten an.

Eine ausführliche Vorstellung der Künstlerin finden Sie im Internet unter www.artefakten.net und zur Nachfrage für Angebote wenden Sie sich direkt an Ortrud Kabus unter der Rufnummer 0234 - 94 89 131 oder www.ortrud-kabus.de.



Wilstedter Olivenöl-Abholtage 2006

am Samstag, dem 6. Mai,
und Sonntag, dem 7. Mai,
von 10 – 17 Uhr in Wilstedt
(bei Bremen)

Das *arteFakt* Netzwerk
stellt sich vor.



Samstag 20. Mai

von 10 bis 18 Uhr
Weimarer Olivenöl-Abholtage
Bienenmuseum
Ilmstraße 3 in Weimar

Samstag 8. Juli

zu Gast auf Schloss Eggersberg
von 10 bis 18 Uhr
Riedenburg/ Altmühltal
Ober-Eggersberg