

Auskünfte 2009



arteFakt

- 1 **Editorial**
- 2 Jubiläum
75 Jahre Olivenmühle Mallafré
- 3 Schwerpunktthema
Förderung der Gesundheit durch natürliche Olivenöle
- 8 Quo vadis Olivenöl?
Olivenanbauern droht der Ruin
- 11 **artefakt-Stifterfonds und zivilgesellschaftliches Engagement**

Landschaftsmuseum in Apulien mit Rotwein und Olivenöl

Jugendliche Schüler vom ITC in Bitonto/ Apulien möchten besser Deutsch lernen. Wer will helfen?

Berliner Schüler sagen: „Während andere diskutieren, pflanzen wir Bäume.“
- 13 **Bernd Kaute malt für die arteFakt-Kartogalerie**



Titelbild

Eine Facette des Wirkens der Äbtissin Hildegard von Bingen haben wir in diesem Jahr zum Titel- und damit Leitbild der Auskünfte gewählt: ihre Beschäftigung mit Krankheiten und mit der Heilwirkung von Pflanzen. Bereits im Hochmittelalter, um 1150, schrieb Hildegard von Bingen Bücher über die Ursachen, die Entstehung und die Behandlung von Krankheiten. In diesen Werken befasst sie sich mit dem inneren Wesen der verschiedenen Kreaturen und Pflanzen, ihrer Beschaffenheit und Heilkraft. Der Gedanke der Einheit und Ganzheit, in der Tradition der mittelalterlichen Mystik, ist dabei ein Schlüssel ihres natur- und heilkundlichen Denkens.

Das Titelbild, eine Seite aus ihrem Werk *Liber Divinorum Operum* (Exemplar des 13. Jahrhunderts), stellt eine ihrer Visionen dar: der Mensch als Teil des gesamten Kosmos.

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@artefakt.eu
Internet: www.artefakt.eu
Redaktion: Conrad Bölicke, Ulrike Bornschein
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung: Dietbert Keßler, Breddorf
Druck: Plenge-Druck, Bremen



Liebe Freundinnen und Freunde der arteFakt-Ideen,

als ich im letzten Jahr die Dynamik eines Lebenslaufes an Hand der „Alterungs- und Verrentungskurve“ darstellte, hatte ich den bevorstehenden Zusammenbruch der Geldsysteme nicht im Blick. Es war ähnlich wie beim Fall der Berliner Mauer: Dass sie irgendwann fallen würde, war ausgemacht, aber ebenso, dass es irgendwann nach unserer Zeit passieren würde. Der Zeitpunkt kommt immer überraschend.

Im Jahr 2000 lernte ich Bernard A. Lietaer kennen. Er war, ehemals Hedge-Fonds-Manager, Welt- und Eurobanker, mit seinem 1999 erschienenen Buch *Das Geld der Zukunft – Über die destruktive Wirkung des existierenden Geldsystems und die Entwicklung von Komplementärwährungen* – zum Kritiker des Systems geworden. Ein arteFakt-Seminar in Hannover hatten wir mit ihm dazu veranstaltet. Dort analysierte er bereits, dass sich das internationale Geldsystem von jeglicher materiell-physischen Realität abgekoppelt habe und die Geldschöpfung „aus dem Nichts“ bzw. allein aus der Kreditvergabe der privaten Banken hervorgehe. In dieser Folge seien nur noch zwei Prozent aller Devisentransaktionen durch einen realen Austausch von Gütern und Dienstleistungen gedeckt und somit 98 Prozent nur noch spekulativ. Auf diese Weise wurden schon damals weltweit jeden Tag zwei Billionen US-Dollar transferiert, und die regelmäßigen G7- bzw. G8-Treffen dienten allein dem Versuch, die Jonglierbälle in der Luft zu halten.

Dass dies eines Tages nicht mehr zu schaffen sein würde, war nach dem Seminar eigentlich allen klar, aber natürlich habe auch ich gehofft, es nicht erleben zu müssen. In meiner Zeit wollte ich gern die äußere Ruhe mit arteFakt und Gleichgesinnten für eine Reformation und Transformation der Systeme nutzen. Die äußere Ruhe ist dahin, aber es ist ja eine innere Unruhe gewesen, die uns angetrieben hat. Eine Komplementär-Währung haben wir nicht geschaffen, dafür aber so etwas wie Komplementär-Beziehungen. Wir haben ein Netzwerk mit eigenen Strukturen geknüpft, die sich vielleicht als nützlicher und tragfähiger zeigen werden, als sich bisher erweisen musste.

**GESUNDHEIT?
WAS NÜTZT EINEM
GESUNDHEIT,
WENN MAN SONST
EIN IDIOT IST?**

THEODOR W. ADORNO
AUS „NEGATIVE DIALEKTIK“



Der ehrbaren Olivenmüller- und Erzeugerfamilie *Mallafré* möchten wir sehr herzlich zu ihrem 75. Mühlenjubiläum gratulieren.

Seit drei Generationen leben sie in der Tradition der Qualität ihres Olivenöls und ihrer Beziehungen, weit über ihre Familie hinaus. Ich bedanke mich, dass wir seit 10 Jahren an beidem teilhaben dürfen.

Ab Seite 8 berichten wir über den Wandel des Olivenölmarktes mit existenziellen Auswirkungen für die Erzeuger und Verbraucher. Auch hier bauen sich Systeme auf, von denen schon bekannt ist, dass sie uns schaden und dass sie nicht zukunftsfähig sein werden. Der Wandel zur allumfassenden industriellen Herstellung unserer Lebensmittel berührt einerseits direkt unsere eigene Gesundheit, andererseits können wir uns im Kleinen, allein durch unsere eigene Entscheidung, diesem System entziehen. Das geht sogar mit Genuss, Freude und in freundschaftlicher Gemeinschaft, und es bedarf hierzu keiner Rettungspakete in Milliardenhöhe, braucht manchmal nur etwas mehr Wissen. Unseren inhaltlichen Schwerpunkt dieser *Auskünfte* haben wir daher der Unterstützung der Gesundheit durch die Verwendung natürlicher Olivenöle gewidmet.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert Gesundheit als *einen Zustand des vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlergehens und nicht nur des Fehlens von Krankheit oder Gebrechen*. Und das Wort *Krise* definiert das politische Lexikon des Dietz-Verlages so: *über einen gewissen (längeren) Zeitraum anhaltende, massive Störung des gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Systems. Krisen bergen gleichzeitig auch die Chance zur (aktiv zu suchenden, qualitativen) Verbesserung*.

Lassen Sie uns auch im diesem Jahr wieder diese Chance ergreifen; wir wollen uns dabei stützen und gegenseitig Mut machen. Wir freuen uns auf Sie,

Ihr

Conrad Bölicke

CONRAD BÖLICHE und das arteFakt-Team

JUBILÄUM: 75 JAHRE OLIVENMÜHLE



Familie Mallafré

Herzlichen Glückwunsch Familie Mallafré!

1934 etablierte der Großvater Juan als erfolgreicher Geschäftsmann und angesehener Bürger in Riudoms – dem Geburtsort Antoni Gaudís – eine Olivenmühle. Dass er damit eine erfolgreiche Familiendynastie von Ölmüllern begründen würde, hatte er sicher nicht im Blick. Ebenso wenig konnte er voraussehen, dass sich daraus eine Geschichte großer Herausforderungen und der Stärke der Familienbande entwickeln würde. Schon wenige Jahre nach der Gründung der Mühle rettete ihn nur die Flucht ins französische Exil vor den Schergen der Franco-Diktatur. Wie die meisten ihrer Landsleute waren und sind die Mallafrés überzeugte Katalanen, Republikaner und Demokraten. Aus dem Exil heraus versuchte Juan zunächst, das Müllergeschäft



Josep Maria und Eva

fortzuführen, was auf Dauer schwierig wurde. So entschied sich sein Sohn Humberto früh, erst halb erwachsen, zur Rückkehr, um die Müh-

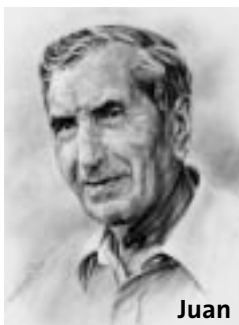
le zu erhalten. Aus ähnlichem Holz wie sein Vater geschnitzt, entwickelte er in kurzer Zeit eine hohe fachliche Kompetenz, modernisierte die Mühle, und das „Mallafré-Olivenöl“ wurde beliebt weit über die Grenzen Kataloniens hinaus.

In der Frühzeit von *arteFakt* lernten wir Humberto und seine Frau Josefina kennen. Ihnen gefiel unser Forscher Versuch, die traditionelle Olivenölkultur zu erhalten. Humberto nahm uns ein wenig unter seine Fittiche und begleitete unsere ersten Schritte. U. a. war er als erster Olivenöl-Erzeuger mit Josefina seit dem zweiten Olivenöl-Abholtag in Wilstedt dabei.

Viel zu früh verloren wir Humberto, als er bei einem Autounfall verstarb. Wieder stand die Familie zusammen, die drei Söhne Humberto, Josep Maria und Xavier halfen ihrer Mutter und hielten neben ihren Berufen die Mühle und das Geschäft aufrecht. Josep Maria entschied sich dann, die Mühle in eine dritte Generation zu führen. Von der Familie unterstützt und in der Tradition ruhend, sucht er wie sein Vater und Großvater, diese Tradition mit der Moderne zu verbinden und Neues zu wagen.

Ein besonderer Dank gilt Josefina, sie lebt und verkörpert die Tradition dieser drei Generationen, hält sie zusammen und blickt mit Stolz auf die heranwachsende vierte Generation. Im Metier der Künste würde ihr eine Auszeichnung für ihr Lebenswerk verliehen.

Herzlichen Glückwunsch!



Juan



Humberto



Viel Geld macht nicht viel gesund

Bei der Entwicklung unseres Gesundheitssystems kann man Ähnliches entdecken wie bei der Entstehung des Finanzdebakels: Erst als sich das Geld immer weiter von seinem Charakter des Tauschmittels als Ausdruck realer Wertschöpfung entfernte, konnte die Illusion Raum greifen, aus Spekulationen mit leeren „Werthülsen“ ließen sich nachhaltige Werte schaffen. Unser immer weiter wachsender Gesundheitsapparat bewegt ebenfalls jährlich viele Milliarden Euro, die dennoch nie ausreichen und deren Werthaltigkeit immer weniger fassbar ist.

Kritische Stimmen, die auf die Grenzen des Verfahrens hinweisen, gibt es genug. Wie im Finanzsektor ist nur der Zeitpunkt unbestimmt, zu dem die aufgeblähte Finanzierung des Gesundheitssystems nicht mehr zu halten sein wird. Unsere individuelle Möglichkeit, die Geldsysteme zu beeinflussen, ist gering. Aber die Möglichkeiten, etwas für unsere eigene Gesundheit zu tun, sind unvergleichlich größer. Ein gutes Olivenöl kann dabei ein Hilfsmittel sein, weil es sehr gut schmeckt, gesund ist – und weil es Spaß macht, es mit Freunden zu genießen.

Natürliches Olivenöl – ein gesundes Grundnahrungsmittel

Der Olivenbaum zählt mit zu den ältesten von Menschenhand kultivierten Pflanzen. Ob der Saft seiner Früchte früher mehr den rituellen Zwecken, z. B. als heiliges Salböl, für die Körperpflege und als Lichtspender diente oder bereits auch als Grundnahrungsmittel eingeführt war, lässt sich heute nicht genau ermitteln. Ohne die Erfindung der Zentrifuge in jüngerer Zeit, die in wenigen Augenblicken Öl von Wasser

trennen kann, wäre jedenfalls kein allgemein verfügbares, wohlschmeckendes Lebensmittel daraus geworden. Wasser oxidiert das Öl und lässt es dadurch schnell ranzig werden.

So soll Hildegard von Bingen die Heilkraft von Olivenöl sehr geschätzt, von dessen Verzehr aber wegen des üblen Geschmacks abgeraten haben. Der griechische Arzt Hippokrates (ca. 500 v. Chr.) würdigte ebenfalls Olivenöl

als Heilmittel und empfahl es bei Erschöpfung, zum Ausheilen von Bronchitis, bei Geschwüren und Cholera, zur Wundheilung und zum Knochenaufbau bei Kindern.

Früher waren Ärzte und Heilkundige auf die in Generationen angesammelte Erfahrung, auf tradiertes Wissen und auf die eigene Beobachtung angewiesen, die Empirie des Heilens war ihre Arbeitsgrundlage. Heute wird der Erkenntnisprozess weitgehend auf moderne Geräte verlagert, mit denen man alles bis ins kleinste



Detail analysieren und sichtbar machen kann. So hilfreich diese Analytik ist, beruht sie doch auf einem problematischen Prinzip: der Isolierung des einen untersuchten Stoffs oder Vorgangs. Damit verbindet sich die Hoffnung, die eine Substanz zu finden, die das (gesundheitliche) Problem verursacht – oder es beheben kann. Die Dinge aus ihrem systemischen Zusammenhang zu nehmen und sie isoliert zu betrachten, erreicht aber überall schnell seine Grenzen. So ist hinlänglich bekannt, dass viele Nahrungsergänzungsmittel nur den Herstellern helfen. Vitamine z. B., die als künstlich hergestellte Substanz in Tablettenform geschluckt werden, können vom Körper nicht aufgenommen werden, weil ihnen die Komplexität des natürlichen Vorkommens fehlt. Vitamine müssen sich oft erst in Fett lösen, damit sie vom Körper verarbeitet werden können.

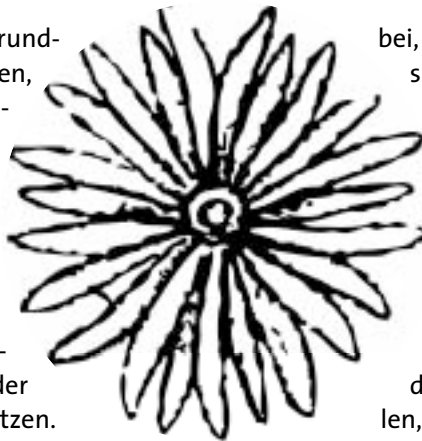
Bei allen nachfolgend aufgeführten positiven Eigenschaften, die Olivenöl zu einem be-



OLIVENÖL UND GESUNDHEIT

sonders wertvollen Grundnahrungsmittel machen, sollte man sich u. E. daher von drei Einsichten leiten lassen:

1. Olivenöl ist keine Medizin. Olivenöl kann nur eigene Bemühungen, gesund zu werden oder zu bleiben, unterstützen.



2. Nur ein mit großer Sorgfalt, aus gesunden und frischen Oliven kalt gepresstes Olivenöl (unter 27° C Verarbeitungstemperatur) besitzt

die ihm zugeschriebenen positiven Eigenschaften. Olivenöle enthalten dann bis zu 2 % sekundäre Pflanzenstoffe wie Phenole, Polyphenole, Squalen, Tocopherole, Flavonoide, Vitamin E, A und D und das im Chlorophyll enthaltene β -Karin.



Das unterscheidet – weniger die Fettsäurestruktur – Olivenöl von allen anderen Speisefetten, weil Olivenöl aus dem Fruchtfleisch gewonnen wird. Den im Olivenöl enthaltenen, bioaktiven Begleitstoffen werden heute die Gesundheit fördernden Wirkungen zugeschrieben. Ähnlich den Aromen reagieren diese Stoffe jedoch sehr empfindlich auf höhere Temperaturen.

3. Die substanzielle Wirkung von originärem Olivenöl für die Gesundheit ist weit weniger bedeutsam als seine Rolle für die Umstellung der Ernährungsgewohnheiten: Wohlschmeckend und genussreich, hilft es wie von selbst da-

bei, den Fleischkonsum zu reduzieren, viel Salat und kurz geschmortes Gemüse zu essen, mit Reis, Kartoffeln oder Pasta als Beilage – und mit den Glücksgefühlen, die sich dabei einstellen.

Olivenöl schützt und pflegt die Haut

Um haltbare Erkenntnis zu gewinnen, war man früher mehr als heute auf die Empirie, den Versuch und dessen Beobachtung, angewiesen.

Nach der Überlieferung müssen wir Kleopatra als Empirikerin ansehen, vor allem, wenn es um ihre Schönheit ging. Sie badete bekanntlich viel und lange, entstieg aber dem Wasser immer mit runzlicher Haut. Vierterlei Mittel soll sie erprobt haben, bis sie – welchem Rat oder Einfall auch immer folgend – sich vor dem Baden mit Olivenöl einrieb. Mit feiner und glatter Haut entstieg sie fortan dem Wasser.

Olivenöl besteht aus sehr kleinen Molekülen, die sich fein verteilen. Gut lässt es sich an der Filmbildungs- oder Fließfähigkeit erkennen. Bereits mit ein, zwei Tropfen können Sie die

ganze Hand benetzen. Das Olivenöl gibt man daher nicht in das Badewasser, sondern reibt sich vor dem Baden damit ein und schützt so die Haut vor dem Auslaugen.

Olivenöl ähnelt der Struktur und Wirkung nach der natürlichen Rückfettung der Haut, die gegen Wasser sperrt und vor schädlichen Umweltangriffen schützt. In Folge von Unachtsamkeit, Unwissen oder aufgrund unserer Lebensweise funktioniert bei uns dieser Schutz immer schlechter. Erkrankungen wie Allergien und Neurodermitis nehmen bei Kindern wie bei Erwachsenen rasant zu. Luftverschmutzungen und die zahllosen künstlichen Stoffe, die uns umgeben, deren einzelne Aus-

„Ist Olivenöl wirklich gesund?“ oder „Olivenöl kann Blutgefäße schädigen“.

Mit diesen Überschriften zu einer „wissenschaftlichen Studie“ rauschten im vergangenen Jahr sensationelle neue Erkenntnisse durch den deutschen Blätterwald und trugen erheblich zur Verunsicherung der Verbraucher bei. Was und wem soll man eigentlich noch glauben, wie kann man überhaupt noch Orientierung finden?

Manchmal hilft es, nicht nur die Überschriften zu lesen, sondern auch den Artikel oder sogar die Ursprungsinformation. Schaut man sich z. B. die erwähnte Studie „der Universität Münster“ näher an, fallen einem selbst als Laien schnell diverse Ungereimtheiten auf. So wurden z. B. die Meerschweinchen als Versuchstiere gar nicht mit Olivenöl gefüttert, sondern sie erhielten vier Monate lang eine Diät des Stoffes, der vorher aus dem Olivenöl isoliert wurde und erforscht werden sollte. Trotz dieser seltsamen Ernährung bekamen die Meerschweinchen nicht, wie gemäß der Hypothese des Versuchs zu erwarten, Arteriosklerose. Das Ergebnis werteten die Forscher jedoch nicht als Widerlegung ihrer These. Um ein für ihre Annahme positives Resultat zu retten, erklärten die Autoren der Studie einfach, dass Meerschweinchen eventuell gar keine Arteriosklerose bekommen könnten. Die beiden Wissenschaftler vertraten denn auch nicht „die Universität Münster“, sondern führten die Studie, privat finanziert, an der Uni Münster durch. Den privaten Financier mochten sie jedoch nicht offen legen.

OLIVENÖL UND GESUNDHEIT

wirkungen meist nur unzureichend und deren Kombinationswirkungen nahezu unerforscht sind, belasten unser größtes Organ, die Haut.

Tipp: Sollte mal etwas Olivenöl auf die Kleidung tropfen, dann reiben sie diese Stelle satt mit einem Geschirrspülmittel ein. Nach der Wäsche ist der Fleck herausgelöst.

Olivenöl unterstützt die Heilung der Haut

Wer sich, kaum am Mittelmeer angekommen, in die Sonne legt, wird wenig später froh sein, einen erfahrenen Einheimischen zu treffen. Der wird Olivenöl zum Einreiben empfehlen. Bereits nach wenigen Stunden lassen die Schmerzen nach, und man verbringt eine ruhige Nacht. Und erst mit der neuen Zeit hat „Penatencreme“ Einzug in die mediterranen Kinderstuben gehalten. Generationen von Babys lernten zuvor Olivenöl buchstäblich in den Windeln kennen.

Olivenöl hat antiseptische Eigenschaften und durch sekundäre Pflanzenstoffe, u.a. das Oleocanthal, eine entzündungshemmende Wirkung, wodurch die Heilung einer entzündeten Haut unterstützt wird.

Olivenseife

Traditionell wird Olivenseife nur aus reinem Olivenöl, Soda und Wasser hergestellt. Dabei werden Wasser und Olivenöl miteinander verquirlt und erhitzt. Ist die Mischung heiß, wird das Soda eingerührt, bis sich eine cremige Masse ergibt. Diese wird dann in Formen gegossen und darin ausgehärtet.

Nicht das tägliche Duschen schadet der Haut, sondern die meisten der dabei verwendeten Seifen und



Lotions. Sie zerstören den natürlichen Fettmantel der Haut. Das gilt heute als eine der Ursachen für die gehäuft auftretenden Allergien. Ab Mitte dreißig lässt die Rückfettungsfähigkeit der Haut nach, die Haut wird trockener und der Schutz wichtiger. Man greift zu Feuchtigkeitscremes. Olivenseife jedoch reinigt und baut den Fettmantel der Haut auf. Traditionell hergestellt, ist sie darüber hinaus frei von Konservierungs- und Parfümstoffen, unabdingbar für alle Menschen mit Hautempfindlichkeiten oder -erkrankungen.

Exkurs: pH-Wert für Seifen

Die Werteskala beschreibt mit 0 bis 7 den sauren Bereich, mit 7 den Neutralpunkt und mit 7 bis 14 den alkalischen Bereich. Schädlich für die Haut sind die Bereiche von 1 bis 3 und von 11 bis 14. Die Haut hat einen pH-

Wert von 5,5, für Seifen ist der Bereich von 8 bis 10 zulässig und Olivenölseifen liegen im oberen alkalischen pH-Bereich.

Olivenöl hilft bei Gastritis

Vorübergehende und chronische Gastritiserkrankungen treten ebenfalls immer häufiger auf. Das steht in engen Zusammenhang mit seelischen Anspannungen und Stress. Die stark verdichteten Leistungsanforderungen unseres Arbeitsalltags gelten als eine wesentliche Ursache dafür. Was geschieht bei Gastritis?

In die Magenschleimhaut eingebettete Belegzellen produzieren Salzsäure, die bei der Verdauung zur Verflüssigung der Proteine aufgenommen, fester Nahrung und zur Abtötung von Bakterien benötigt wird. Anspannung und Stress können



Exkurs: Fette – Fettsäuren

Fette bestehen aus dem Grundbaustein Glycerin, das mit drei Kohlenstoffketten, den Fettsäuren verbunden ist. Die Länge der Kohlenstoffketten und die Abwesenheit oder die Stellung der Doppelbindungen zwischen den Kohlenstoffatomen unterscheidet sie in gesättigte, einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Zu den gesättigten Fettsäuren zählen die Palmitin- und Stearinsäure – von ihnen sollte man weniger zu sich nehmen –, zu den einfach ungesättigten Fettsäuren die Ölsäure – sie gelten als besonders bekömmlich, gesund und diätisch – und zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren die essentiellen Fettsäuren Linol- (Omega-6-Fettsäure) und alpha-Linolensäure (Omega-3-Fettsäure). Sie können vom Körper nicht selbst produziert werden und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden.

Freie Fettsäuren sind nicht an ein Glycerin gebunden und können dadurch schnell eine oxidative Verbindung eingehen, z. B. mit Luftsauerstoff, sie werden dadurch ranzig. Ein gutes natürliches Olivenöl enthält nur einen sehr geringen Anteil freier Fettsäuren, deutlich unter 0,8 % oder 0,8 mg/ Kg (siehe Verzeichnis 2009 Seite 8).

OLIVENÖL UND GESUNDHEIT

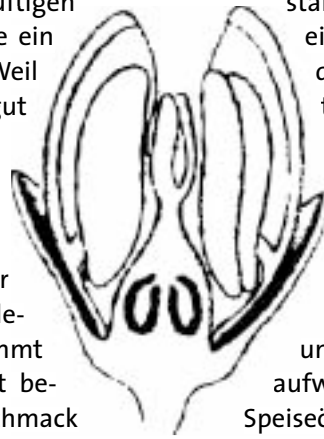


eine Überproduktion der Salzsäure anregen, die beim Verdauungsvorgang nicht ganz verbraucht wird und die Magenschleimhaut verätzt, so dass die empfindliche Magenwand ungeschützt frei liegt. Das macht sich dann u. a. als Sodbrennen bemerkbar.

Eine erhöhte Produktion der Salzsäure kann Olivenöl nicht verhindern, dazu müssen die Ursachen behoben werden. Olivenöl kann aber die überschüssige Salzsäure neutralisieren und damit die ständige Verätzung der Magenschleimhaut unterbinden. Das tägliche Gläschen Olivenöl (ca. 1 EL) muss daher am Morgen, gleich nach dem Aufstehen, auf nüchternen Magen eingenommen werden. (Wenn man das Öl in etwas Möhrensaft einrührt, fällt das leichter.) Das Olivenöl legt sich dann als Film über die Magenschleimhaut und schützt sie vor den Belastungen der Verdauung. Die entzündungshemmende Wirkung von Olivenöl lässt darüber hinaus die Magenschleimhaut unter dem Olivenölfilm rasch wieder gesunden. Gelingt es nicht, die Ursache zu beheben, oder ist bereits das Stadium der chronischen Gastritis erreicht, ist der tägliche Schluck Olivenöl in vielen Fällen nicht nur billiger als die schnelle Pille, sondern auch sehr viel gesünder.

Olivenöl schützt auch den Kuchen

Die Funktion von Olivenöl beim Backen zielt nur nachrangig auf eine gesundheitliche Wirkung. Hier werden eher die physikalisch-chemischen Eigenschaften genutzt. Zum einen ist es die Fließfähigkeit des Olivenöls, durch die es bereits mit ca. 60% der im Rezept angeführten Fettmenge gelingt, das Mehl fein verteilt und geschmeidig zu einem Teig zu kneten oder zu rühren. 40% weniger Fett – das ist natürlich auch ein Argument für gesündere Ernährung. Die feine und homogene Verteilung des Mehls führt beim Backen zu einer lockeren und luftigen Teigstruktur, die wie ein Hefeteig anmutet. Weil Olivenöl Wasser gut absperrt, schließt es zum anderen die Feuchtigkeit im Kuchen ein und hält ihn bis zu einer Woche frisch und lecker. Der Kuchen nimmt dabei nicht, wie oft befürchtet, den Geschmack des Olivenöls an, weil die Aro-



men durch die lange Zeit der Erhitzung im Backofen „verrauchen“. Aus diesem Grund sollte Olivenöl übrigens nur zum Kurzbraten verwendet werden.

Ölziehkur

Mit dem Begriff „Ölziehkur“ wird das morgendliche Mundspülen mit einem Speiseöl bezeichnet. Hierbei wird der Effekt genutzt, dass sich Flüssigkeiten auch in alle Winkel und Lücken des Mundraumes spülen lassen, die mit einer Zahnbürste nicht erreichbar sind. Fette haben dabei die Fähigkeit, alle möglichen Substanzen aufzunehmen und einzulagern. Das ist einer der Gründe, warum heute trotz der wertvollen Omega-säuren davon abgeraten wird, Fischöl zu verzehren: Im Fischöl sind auch die Schwermetalle und anderen Giftstoffe angereichert, die unsere Meere und Gewässer mittlerweile aufweisen. Verwenden Sie ein Speiseöl, das Ihnen schmeckt, und spülen Sie es ca. 5 Minuten im Mund hin und her. Spucken Sie es dann wieder aus und spülen mit lauwarmen Wasser nach, erst dann werden die Zähne geputzt.

Die antiseptische und Entzündungen hemmende Wirkung von Olivenöl hilft, Erkrankungen im Mundraum vorzubeugen und akute Beschwerden schneller abklingen zu lassen. Es ist daher auch eine wirksame Hilfe bei entzündlichen Erkältungskrankheiten.

Herz-Kreislauf-Erkrankungen

„Polyphenole“, bioaktive oder sekundäre Pflanzenbegleitstoffe im Olivenöl,

Exkurs: Fettsäurespektrum in %

am Beispiel unserer natürlichen Olivenöle
No. 7 – Apulien, No. 11 – Katalonien und No. 29 – Kreta.

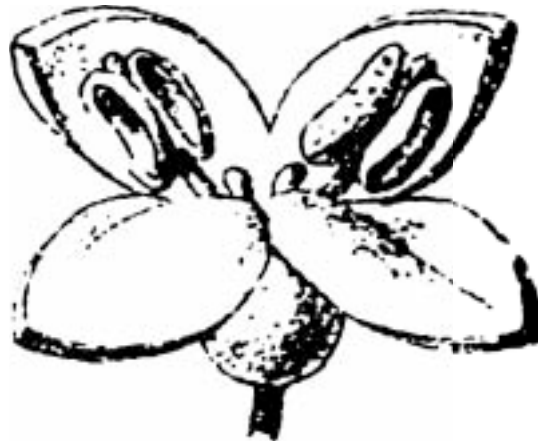
	No. 7	No. 11	No. 29
Gesättigte Fettsäuren			
Palmitinsäure	13,6	11,5	11,0
Stearinsäure	2,2	3,1	2,6
Behensäure	0,2	0,3	0,4
Arachinsäure	0,5	0,7	0,6
Einfach ungesättigte Fettsäuren			
Ölsäure	69,0	75,0	75,3
Palmitoleinsäure	1,7	0,6	0,6
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren			
Linolsäure	11,6	7,2	7,8
alpha-Linolensäure	0,6	0,7	0,7
Eicosenoicsäure	0,2	0,2	0,3
Arachidonsäure	0,4	0,7	0,7

tragen mit dazu bei, die Blutgefäße elastisch zu halten. Die Elastizität lässt mit zunehmendem Alter auf natürliche Weise nach. Es können sich an den Gefäßwänden vermehrt Ablagerungen, z.B. durch Blutfette, bilden, die die Gefäße verengen und im schlimmsten Fall dann verschließen. Polyphenolhaltige Lebensmittel wie Olivenöl gelten daher als vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die Empfehlung, täglich ein Glas Rotwein am Abend zu trinken, hat die gleichen Gründe, aber auch Kirschsäfte enthält Polyphenole.

Cholesterin

Der Aufdruck auf manchen Etiketten, dass das angebotene Olivenöl cholesterinfrei sei, ist irreführend, weil es von Natur aus frei davon ist bzw. Cholesterin nur in äußerst geringen Spuren enthält. Weit wichtiger ist die Information, dass Olivenöl den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen kann. Cholesterin senkende Mittel senken zumeist sowohl die gute (HDL – High Density Lipoprotein) als auch die schlechte (LDL – Low Density Lipoprotein) Fraktion. Moderne Cholesterinsenker können die HDL-Fraktion steigern, ob das gleiche Effekte wie ein „natürlicher“ hoher HDL-Wert hat, ist noch nicht nachgewiesen.

Distel- und Olivenöl enthalten, wenn sie denn mit großer Sorgfalt erzeugt und wirklich bei unter 27°C kalt gepresst wurden, den bioaktiven oder sekundären Pflanzenbegleitstoff *Oleuropein*, ein Antioxidant. Oleuropein kann die schlechte LDL-Fraktion senken und die gute HDL-Fraktion erhalten. Damit verbessert sich positiv das Verhältnis von HDL zu LDL. Die oft beschriebene Fähigkeit von Olivenöl, die gute HDL-Fraktion erhöhen zu können, ist nicht wissenschaftlich abgesichert.



Grundsätzlich hat Cholesterin eine lebenswichtige Funktion. So ist es ein Hauptbestandteil der Zellwand, ist die Ausgangssubstanz für die Bildung wichtiger Hormone wie Östrogen, Testosteron und Cortison sowie des Vitamins D für den Knochenstoffwechsel. Die Leber benötigt Cholesterin als Grundstoff für die Bildung von Gallensäuren zur Fettverdauung. Das dafür erforderliche Cholesterin kann der Körper jedoch selbst produzieren. Nur wenn durch Überschüsse und Fremdzufuhr vor allem das LDL in das Blut gelangt, wird es ein Risikofaktor. Cholesterin kann sich an den Wänden der Gefäße ablagern und zur Arterienverkalkung führen. Arteriosklerose gilt als eine wichtige Ursache für Herz-Kreislauf-Krankheiten, wie z.B. Herzinfarkt und Schlaganfälle.

Olivenöl enthält Vitamin E

Wie auch andere natürliche Lebensmittel, enthält Olivenöl den sekundären Pflanzenstoff Vitamin E (Tocopherol), ein Antioxidant, das auch als so genannter Radikalfänger gilt. Freie Radikale sind Moleküle, die nicht abgesättigt sind, d.h. sie verfügen über eine reaktionsfreudige Stelle, die sich zur Absättigung gern einen Partner aus der Umgebung sucht. Wie im wirklichen Leben gibt es davon geeignete und weniger geeignete, was man oftmals erst später bemerkt. Vitamin E gehört zu den gu-

ten Partnern. Findet das Radikal dieses Vitamin und tut sich mit ihm zusammen, wird die Verbindung stabil und das freie Radikal sanft und ungefährlich. Findet das freie Radikal auf seinem Weg durch den Körper jedoch keinen Partner, und der Zufall lässt es in eine Zelle wandern, wo es immer noch keinen Partner findet, dann kann es sich an den Zellkern und die DNS (Erbinformation der Zelle) andocken. Dort kann das zu einer Fehlprogrammierung der Zelle führen und einen gut- oder auch bösartigen Tumor auslösen. Ob sich das letztlich ereignet, ist eine Frage der statistischen Wahrscheinlichkeit. Mit der einfachen Methode, eine vitaminreichen Kost zu essen, also mit viel frischem Obst, Salaten und rohem Gemüse, kann man selbst und sehr leicht diese Statistik positiv beeinflussen.

Manchmal liest man, dass Olivenöl oder grüner Tee (enthält ebenfalls Vitamin E) wegen des Radikalfängers Krebs heilen könnten. Diese Behauptung halten wir für falsch und fahrlässig.



QUO VADIS OLIVENÖL?

Einen Tag nach meinem Abflug von Heraklion nach Athen fuhrn kretische Bauern mit ihren Traktoren auf das Rollfeld des Insel-Flughafens und hielten es für drei Tage besetzt. Andere Landwirte sperrten derweil mit ihren Traktoren die Nationalstraßen von Athen nach Thessaloniki. Nahezu gleiche Aktionen hatte ich bereits im Dezember in Apulien erlebt. Das Vorgehen hatte mich an den Milchstreik hiesiger Landwirte erinnert. Auslöser sind in allen diesen Fällen die dramatisch gefallen Abnahmepreise. Erzielten die Olivenanbauer vor drei Jahren in Apulien noch bis zu 4,50 Euro für ein Kilo natives Olivenöl, so sank der Preis jetzt auf ruinöse 2,70 Euro, in Griechenland von 3,50 auf 2,05 Euro. Was sind die Ursachen für die fallenden Preise? Handelt es sich hierbei um (bedauerliche) Auswirkungen der „Marktmechanismen“ oder haben Olivenöl-Mafiosi ihre Hände im Spiel, wie viele Landwirte denken?

„Aldi diktiert die Preise“

titelt das Magazin „Stern“ in seiner Ausgabe 6/2009 und benennt damit ein Stück der heutigen Wirklichkeit. Es wird mit der Hoffnung auf bloße „Marktschwankungen“ aufgeräumt. So senkt Aldi unter anderem dauerhaft den Preis für 750 ml Natives Olivenöl Extra (!) von 3,19 auf 2,79 €.

Etwas Grundlegendes ändert sich beim Olivenöl in einem Prozess, der sich in anderen Branchen längst durchgesetzt hat. Erzeuger haben keinen Einfluss mehr auf die Wertbestimmung ihrer Arbeit. Um Erzeugern diesen Einfluss zu nehmen, bedarf es dreier wichtiger Voraussetzungen: Große Aufkäufer oder Händler muss es geben, die ihre Marktstellung durch die Beherrschung der Transportwege, strategischer Lagerreserven und der Warenverteilung erreichen. Strategische Lagerreserven werden benötigt, um Angebotschwankungen auf der Erzeugerseite auszugleichen, aber auch, um

damit Erzeuger antizyklisch unter Preisdruck zu setzen. Zum Beispiel kann man tief gefrorene Schweinehälften immer dann auf den Markt werfen, wenn die Tiere bei den Schweinezüchtern die Schlachtreife erreichen, also die Angebotsmenge zunimmt. Mit Tiefkühlhäusern lassen sich Marktpreise unabhängig von natürlichen Zusammenhängen

des Angebots und der Nachfrage steuern und auch manipulieren.

Beim Olivenöl gelang es bisher nicht recht, strategische Lagerreserven aufzubauen, weil Olivenöle durch ihre natürliche Alterung wenig dazu geeignet sind. Aus den jährlichen Preisschwankungen konnte man daher mehr oder weniger direkt auf eine gute oder schlechte Ernte schließen. Eine gute Ernte ließ die Preise fallen und eine magere ließ sie steigen.

Olivenöl und Betrug im Wandel der Zeit

Vorwiegend italienische Olivenöl-Großhändler gingen, um über marktbeherrschende Mengen zu verfügen, oft unlautere Wege. Mit – aus heutiger Sicht – nahezu archaisch anmutenden Methoden betrogen sie auf unterschiedliche Weise. Preislich

Exkurs: Kosten der Olivenölerzeugung am Beispiel des arteFakt-Patenschafts-Olivenhains Palombaio No. 1

Die Olivenenernte 2008/09 der 200 Olivenbäume des Landschaftsmuseums erbrachte mit 250 Litern Öl ein eher mageres Ergebnis. Während der Blütezeit im März gab es einen Frosttag, der die Blüten dezimierte. Im extrem heißen Sommer mit einer langen Periode ohne Regen warfen die Bäume zu ihrem Schutz dann noch viele Oliven ab. Die geringe Menge und das langsame Wachstum der Oliven begünstigten aber die aromatische Ausprägung und ergaben ein im Charakter eher sanftes Olivenöl.

Externe Kosten der Olivenölerzeugung 2008:

EU Bürokratie	70,00 €
Bodenbearbeitung	107,00 €
Wettkampf mit Feinden der Olive	226,00 €
Dünger	182,00 €
Baumpflege und -schnitt	424,00 €
Bewässerung	328,00 €
Lohnkosten der Ernte	835,00 €
Entgelt für das Pressen	430,00 €
Summe	2.602,00 €

Die rohen Kosten des Olivenöls betragen damit für diese Ernte 10,41 Euro pro Liter. Ohne den Frost und bei normalem Sommerklima wäre 2008 ein Jahr mit guter Ernte (30 bis 40% mehr) geworden. Lediglich die Müllerkosten der Pressung hätten sich bei einer größeren Menge erhöht, alle anderen Kosten fallen unabhängig von der Erntemenge an.

Das Ergebnis bildet trotz des geringen Ernteertrags die Wirklichkeit der Olivenölerzeugung ab. Als Obstgewächs erbringt der Olivenbaum im Wechsel der Jahre immer einen guten und einen schwachen Ertrag. Streng ökonomisch betrachtet, müssen Erzeuger daher einen Zweijahreshaushalt ansetzen.

Die Kostenaufstellung ist darüber hinaus noch unvollständig: Franco Cuonzo betreut den Olivenhain, berechnet aber für seine eigene Leistung zugunsten des Landschaftsmuseums nichts, auch stellt er alle technischen Geräte kostenfrei zur Nutzung zur Verfügung.

günstigere griechische und spanische Olivenöle wurden als teure italienische Öle umdeklariert oder verschnitten. Tankschiffe wurden mit billigem tunesischen Olivenöl durch mehrere europäische Häfen geleitet, bis die Frachtpapiere das Öl als Erzeugnis aus dem EU-Raum auswiesen. Es wurden griechische Olivenöle mit billigem türkischen Sonnenblumen- oder Haselnussöl vermischt, und es wurden verdorbene Olivenöle in Autoklaven bei 60°C „schonend“ gedämpft, so dass sie, zusätzlich deodoriert, wieder halbwegs passabel schmeckten. Für all diese Delikte haben Firmenbosse bekannter italienischer Olivenölmarken Strafen erhalten und z.T. auch im Gefängnis abgesessen. Geholfen hat das wenig, die Gewinnspannen sind zu groß, nur beim Rauschgift gelten sie als noch höher. Daher werden solche Praktiken nicht einfach der Vergangenheit angehören.

Es zeichnet sich jedoch ein Wandel ab, der aus Erzeuger- und Verbrauchersicht aber keine Besserung bedeuten wird. „Modern“ denkende Investoren aus Spanien haben in den letzten drei Jahren nahezu alle bekannten italienischen Olivenöl-Marken aufgekauft. Ihnen gelten die Wege des archaischen Betruges als nicht zeitgemäß. Für ihre Absichten gibt es heute zivilere, legale Mittel.

Die EU-Olivenöl-Verordnung wird zur Fessel

Die Einführung der Olivenöl-Verordnung in Brüssel seit 1991, insbesondere mit der Fassung von 2002, war zunächst ein richtig ansetzender Versuch, diesem Produkt einen rechtlichen Ordnungsrahmen zu geben und Mindeststandards für die Qualität zu definieren. Gleichwohl gelang es in all den Jahren damit nicht, das Olivenöl vom ersten Platz auf der Betrugsskala bei Lebensmitteln inner-

halb der EU-Agrarordnung zu holen. Wurde die Verordnung verschärft, wurde der Betrug raffinierter.

In den letzten zehn Jahren haben wir immer wieder über die Betrugsmethoden berichtet und mit Mitteln der Aufklärung versucht, gegen die Machenschaften anzugehen. Die Gründung von arteFakt selbst war von diesem Bestreben geleitet, was sich seinerzeit in dem Slogan „Ölwechsel“ ausdrückte. Jetzt deutet sich aber eine für den Olivenöl-Sektor neue Strategie bei den marktbeherrschenden Akteuren an, die zu der Überlegung zwingt, künftig ganz neue Wege zu konzipieren und dann auch zu gehen, unabhängig von der Olivenöl-Verordnung. Etwa zur gleichen Zeit, als spanische Investoren große italienische Olivenöl-Marken aufzukaufen begannen, wurde die Olivenöl-Verordnung in Brüssel, auf Betreiben der „Mittelmeerländer“, an entscheidenden Stellen negativ verändert. Dadurch werden jetzt schlechte und alte Olivenöle „nativ“ und bleiben somit verkehrsfähig. Bisherige Grenzwerte hatten sie als so genannte Lampantöle vom Lebensmittelmarkt ausgeschlossen oder sie erst nach einer Raffination wieder für den Verzehr zugelassen. Dann aber durften sie nicht mehr als nativ oder gar extra deklariert werden, sondern nur noch als „Olivenöl“. Nach der EU-Olivenöl-Verordnung ist das die Bezeichnung für Raffinate. Jetzt aber, mit den neuen Grenzwerten, können strategische Lagerreserven aufgebaut werden. Auch wenn das Olivenöl dabei alt wird, hat es Chancen auf das Etikett „nativ“.

Lobbyisten bestimmen die Grenzwerte neu

Die UV-Photospektrometrie

Echte native Olivenöle weisen in ihrer Molekülstruktur überwiegend *konjugierte* Doppelbindungen auf.

Mittels einer physikalisch-chemischen Prüfmethode, der UV-Photospektrometrie, kann man diese Bindungen ermitteln bzw. identifizieren. In einem durch die Grenzwerte exakt definierten Bereich erhält man ein Signal, das aufgezeichnet werden kann. Durch zu heißes Pressen, falsche Lagerung, Verwendung fauler Oliven und durch Alterung kommt es zur Ausbildung von *isolierten* Doppelbindungen. Deren Signal liegt außerhalb der Grenzwerte. Daran kann man *Lampantöle* leicht erkennen. Will man dies umgehen, muss man nur die Grenzwerte erweitern, wie jetzt in Brüssel beschlossen.

Kohlenstoffketten

$-C=C-C=C-C=C-C=C-$
konjugierte Doppelbindung

$-C=C-C-C=C-C-C=C-C-C=C-$
isolierte Doppelbindung

Sensorische Fehlerkontrolle

Die Fälschungen des Olivenöls waren mit der Zeit so perfekt geworden, dass sie im Labor nur noch schwer zu erkennen waren. Daher wurde die Olivenöl-Verordnung um eine sensorische Kontrolle ergänzt, die in ihrem Rang noch vor der analytischen Kontrolle steht. Fehler, die im Labor nicht mehr oder nur sehr schwer erkennbar sind, können von geschulten Geschmackstestern erschmeckt werden. Ein *Natives Olivenöl Extra* darf bei dieser Kontrolle in definierten Geschmackskategorien keine Fehler aufweisen. Wird diese Norm nicht erreicht, greift eine kleine Fehlertoleranz, angegeben durch einen im Test ermittelten Median bis zum Wert von 2,5. Die damit bewerteten Olivenöle galten dann, bei Verlust der Bezeichnung „Extra“, noch als *natives Olivenöl*. Bei Überschreiten dieses Medianwertes wurde das Olivenöl dann wieder als Lampantöl einge-

QUO VADIS OLIVENÖL?

stuft. Hier beschloss man in Brüssel, den Median von 2,5 auf 3,5 zu erhöhen. Unter Fachleuten ist damit klar, dass es zukünftig nahezu keine *Lampantöle* mehr geben wird.

Mindesthaltbarkeitsangaben

Bei der Produktdeklaration müssen nun weder der Erntejahrgang der Oliven noch das Abfülldatum angegeben werden. Als Mindesthaltbarkeitsangabe reicht die Angabe: „Verbrauch empfohlen bis zum...“

Mit diesen kleinen Änderungen können nun, ohne großen Aufwand und archaische Betrugsmethoden, strategische Olivenölreserven angelegt werden. Die Auswirkungen beginnen die Erzeuger seit zwei Jahren zu spüren. Erst wenige verstehen aber den grundlegenden Wandel, der sich im Hintergrund am Olivenmarkt vollzieht. Ihre Proteste bleiben daher ohne Wirkung. Würden Regierungen den Protesten nachgeben und entstehende Einkommensminderungen ausgleichen, machten sie sich umgehend unerlaubter Agrarbeihilfen schuldig und müssten mit Sanktionen aus Brüssel und mit Strafzahlungen rechnen.

Alternativen gibt es immer, selten aber leichte

Viele kleinere Betriebe werden zu nächst mit noch höherer Selbstausschüttung und intensiverer Nutzung ihrer Flächen für mehr Masse die Verluste zu kompensieren suchen. Wenn, wie geplant, 2013 die bisher gezahlten Agrarsubventionen wegfallen, werden sie nach und nach aufgeben müssen. Mittelgroße Betriebe mit größeren Flächen werden die Methoden der Masseproduktion wie beim Obstanbau übernehmen. Sie werden ihre jetzigen Olivenhaine roden und sie mit schnell wachsenden und ertragsstarken Hybriden in dichten Reihen bepflanzen. Derartige

Plantagen lassen sich dann mit wenigen Menschen maschinell bewirtschaften, mit kontrollierter Nährstoffzufuhr, dem Einsatz von Designer-Pestiziden und maschineller Ernte- und Baumschneide-Technik. In manchen Gegenden, besonders in Spanien, ist dieser Trend bereits erkennbar. Von einem Olivenölerzeuger lässt sich dann nicht mehr sprechen, eher von einem Rohstofflieferanten für die Olivenölindustrie. Dieses industrielle Lebensmittel ist im Geschmack ein charakterloses Massen-Olivenöl. Sein Wert ist mit 2,79 Euro pro 0,75l deutlich zu teuer bemessen.

So einzigartig ist das alles jedoch nicht. Schmeckt etwa die Milch, die wir im Supermarkt kaufen, wirklich gut, oder erwartet man das überhaupt noch? Die meisten Konsumenten haben sich daran gewöhnt und noch nie eine gute Milch gekostet, sie wissen daher nicht um echte Qualitätsunterschiede. Sie können sich gar nicht vorstellen, dass man sie schmecken könnte – und dass man zum Beispiel, wenn man „echte“ Milch genießt, keine teuren Nahrungsergänzungsmittel wie Kalzium und Magnesium mehr zukaufen müsste.

Idee und Projekt *arteFakt* – eine nachhaltige Alternative

Eine lebenswerte Alternative entstände aus unserer Sicht nur aus dem Mut, sich von diesen Marktmechanismen abzuwenden: ein konsequentes Umdenken hin zu Qualität, Individualität, Transparenz und Nähe zwischen Erzeugern und Verbrauchern. Ein Olivenanbau, der auch die Landschaftspflege mit umfasst, eröffnet über die Olivenölerzeugung hinaus auch touristische Potenziale für zusätzliche Erwerbszweige. Mit dem Projekt *arteFakt* können wir seit über zehn Jahren aufzeigen, dass ei-

ne solche Orientierung nicht nur eine denkbare, sondern eine machbare Alternative ist.

Die Aufspaltung des Marktes, die wir z. B. bei Wein, Käse und vielen anderen Lebensmitteln schon lange kennen – einerseits industrielle Erzeugung und andererseits natürliche –, werden wir nicht aufheben können. Auch beim Olivenöl bilden sich qualitätsbewusste Erzeuger heraus, die wir in Analogie zu den Winzern zukünftig „les Oliviers“ nennen wollen. Sie gewinnen aus ihren Oliven weniger das Öl als den Fruchtsaft der Olive, legen deshalb ihr Augenmerk auf den An- und Ausbau autochthoner Sorten, betreiben eine nachhaltige Landwirtschaft und bescheiden sich bei den Mengen zum Vorteil einer hohen Jahrgangsqualität. Das wird weiterhin nicht mit Billigangeboten zu machen sein, das Preisniveau wird eher noch steigen.

Discounter und Supermärkte werden wie bisher das Billig-Segment der dann so genannten *Nativen Olivenöle Extra* anbieten. Sauber raffiniert oder geschönt, werden diese Öle nicht mehr Ergebnis der „Auslese-Qualität“ sein. Ihre Deklaration bietet nur noch das Wort „Olivenöl“ für ein Industrie-Erzeugnis, wie es bei anderen Speiseölen, etwa dem Sonnenblumenöl, lange schon eingeführt ist. In den Feinkost-Nischen der Supermärkte wird sich, wie jetzt schon beim Wein, dann auch das eine oder andere echte Olivenöl finden, freilich nicht zu billigen Preisen. Wir werden unseren eingeschlagenen Weg mit Freude und mit Freunden weiter gehen und uns mit dem Saft der Olive noch stärker als bisher an der Methodik und Systematik der Weinqualitäten anlehnen. Vielleicht gibt es dann zukünftig natürliche Olivenöle als *Kabinett*, *Classic* oder *Auslese*. Die Aufklärung ist oft mühsam und beschwerlich, aber sie schmeckt so herrlich.



Rotwein und Olivenöl vom Patenschafts-Olivenhain Palombaio No. 1

Wenn Sie Olivenbaum-Patenschaften übernehmen, ermöglichen Sie uns, einen erhaltenswerten Olivenhain zu erwerben, und der *1-Euro-Museumstaler* dient der Restaurierung der dort stehenden Gebäude,

der Einfassungsmauern, der Zisternen usw. Die Kosten der Unterhaltung des Hains und der Entwicklung zu einem Landschaftsmuseum müssen dagegen erwirtschaftet werden. Hier ein erstes Angebot dazu:

Rotwein und Natives Olivenöl Extra

Auf dem kleinen Weinberg wächst die rote, autochthone Rebsorte *Troja*, die in ihrer Geschichte und Verwendung der Dornfelder-Traube der Pfalz ähnelt, mit vollem Körper und intensiv roter Farbe. Lange Zeit wurde der *Troja* nur zum Verschneiden verwendet. Nur einige wenige Winzer bauen bisher die Traube zu einem eigenen

Wein aus. Auf exzellente Weise gelingt das einem Betrieb in Andria, der uns im Tausch für die Trauben ein Kontingent seines Weins gibt. Einige von Ihnen konnten bereits davon kosten und waren voll des Lobes. Wer jedoch liebliche Weine mag, wird daran nicht seine rechte Freude finden.

Die Wetterbedingungen haben 2008 die erwartete gute Olivenernte verhindert (siehe auch Seite 9) – der Menge, aber nicht der Qualität nach. Die vergleichsweise kleine Zahl an Oliven konnte ein sehr blumiges und fruchtiges Aroma entwickeln, was das Olivenöl in diesem Jahr besonders elegant macht. In einer Sonderedition ist das Olivenöl aus dem Landschaftsmuseum nur in 0,5l-Rundkanistern zu beziehen.

Uva di Troja

Bestell.-Nr.: 1009510 0,7l 9,00 €

Olio di Oliva di Palombaio

Bestell.-Nr.: 1009910 0,5l 10,00 €

Jugendliche Schüler vom ITC in Bitonto/Apulien möchten besser Deutsch lernen, wer will helfen?

Wer mit Klaus Haase nach Apulien reist, ist dort regelmäßig zu Gast im ITC, der Höheren Handelsschule in Bitonto. Die Reisegruppen werden dort von den Schülerinnen und Schülern nicht nur herzlich empfangen, sondern auch immer mit kleinen Vorführungen erfreut. Deutsch ist an dieser Schule eine beliebte zweite Fremdsprache. Aber um das Deutsche als eine lebendige Sprache zu erlernen, fehlt es an nahezu allen Materialien. Außer einem Lehrbuch gibt es keine modernen Unterrichtsmittel, keine Bibliothek, keine Zeitschriften, keine Sprachlabor-CDs und auch keine Fortbildungen für Lehrer. Unsere Bemühungen, durch Praktika in Berlin die Schüler zu un-

terstützen, mussten wir unterbrechen, weil das Sprachvermögen, auch nach mehreren Jahren Deutschunterricht, dafür nicht ausreichte.

Mit einem neuen Ansatz möchten wir die einzige Deutschlehrerin am ITC unterstützen und würden uns dabei über Ihre Mithilfe freuen.

1. Aufbau einer Bibliothek.

Wir suchen moderne Jugendbücher (7. bis 12. Klasse) und gute deutsche Literatur (vom 18. bis ins 21. Jahrhundert).

2. Übernahme eines Jahres-Abos von Zeitschriften und Magazinen.

3. Filme auf DVD und CD.



Neben Jugendfilmen sind auch Filmklassiker wie etwa „Der Untertan“ (nach Heinrich Mann), „Die Blechtrommel“ (nach Günter Grass) – oder „Papa ante portas“ von Loriot erwünscht.

4. Musik-CDs aktueller deutschsprachiger Jugendmusik (Rosenstolz etc.) mit Liedtexten.

ZIVILGESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT



Urlaub in Apulien als Deutsch-Sprachtrainer für jugendliche „Reiseleiter“

Eine Sprache lernt man immer am besten, indem man sie spricht – gerade auch außerhalb des Schulunterrichts. Warum sollte das nicht auch mit freundlichen und engagierten Urlaubern gehen? Italienische Jugendliche, die Deutsch lernen, zeigen deutschen Urlaubern ihre apulische Heimat, kochen mit ihnen heimische Speisen, bauen dabei ihre Sprachhemmungen ab, lernen ihren Sprachschatz anzuwenden und zu erweitern. Wer das spannend findet und während der Schulferien in Apulien von Juli bis September Lust dazu hätte, möge sich bitte bei uns melden. Ein solcher Urlaub ließe sich auch als kleine Gruppenreise organisieren.

Berliner Schüler sagen: „Während andere diskutieren, pflanzen wir Bäume.“

In der *Evangelischen Schule Berlin Zentrum* sitzen mir die drei vierzehnjährigen Schüler *Shana Nila Kleebberg*, *Ronja Neiling* und *Ben Kleihues* gegenüber. Mit einer Mischung aus glühendem Eifer, cooler Professiona-

lität und Neugier warten sie darauf, was ich zu ihrem Projekt beitragen würde. Am 16.10.08 hatte ihre Schule dem Bundesumweltministerium feierlich im Reichstag einen Brief mit dem Versprechen übergeben, bis Ende 2009 das Geld für die Pflanzung von 100.000 Baum-Setzlingen à 1,00 Euro einzuwerben. Betreut wird das Projekt von *plant-for-the-planet* – es sollen 30.000 Setzlinge in Berliner Forsten gepflanzt werden, die restlichen 70.000 in Mexiko, Ecuador, Sierra Leone und Namibia.

UNEP, die Umweltabteilung der UNO, wirbt weltweit für ein Programm, bei dem für den Klimaschutz bis Ende 2009 sieben Milliarden Bäume gepflanzt werden sollen. Der heute elfjährige Felix Finkbeiner – inzwischen Sprecher der „Kinder der Welt“ bei der UNEP – rief daraufhin das Projekt „Kinder und Jugendliche pflanzen 1 Million Bäume“ ins Leben. Im Sommer 2008 besuchte Felix für einen Vortrag auch die *Evangelische Schule Berlin Zentrum* und steckte mit seiner Tatkraft die Schüler dazu an, sich mit einem eigenen, ehrgeizigen Ziel zu beteiligen. Seitdem ist der Klimaschutz ein alltägliches Thema an der Schule geworden. Das Geld für 13.000 Bäume wollen die Schülerinnen und Schüler selbst

aufbringen, dafür hat sich jede bzw. jeder verpflichtet, pro Woche 2,00 Euro einzuzahlen. Für 87.000 Euro bzw. Bäume suchen sie mit viel Engagement und fantasievollen Aktionen private und institutionelle Spender. Ben hatte hierzu z. B. mit einigem Erfolg alle Bundestagsabgeordneten angeschrieben.

Mit Unterstützung ihrer Schulleiterin, Margret Rasfeld, haben sie für ihr Marketing ein „Mut-Kärtchen“ entworfen, als Gegenwert für einen gespendeten Euro, der zum Einkauf des Setzlings verwendet wird. Mit ihrer Aktion wenden sie sich u. a. an



Unternehmen, die Kärtchen in größerer Stückzahl gegen eine Spendenbescheinigung (ab 20 Stück) erwerben, um sie in ihrem Wirkungskreis zu verteilen. Wir sind der Einladung der Schüler gefolgt, haben „Mut-Karten“ für 500 Bäume erworben und würden uns freuen, wenn auch Sie sich dazu „er-mutigen“ lassen.

Weitere Informationen unter www.ev-schule-zentrum.de und www.berlin.plant-for-the-planet.org

Ähnliche Aktionen werden z. Zt. von Schülern in Hamburg, Stuttgart, Duisburg und Köln geplant.

Bei Andreas März, dem Herausgeber der Zeitschrift „Merum“, Wein- und Olivenöl-Produzent in Lamporecchio nahe Vinci in der Toskana, lernte ich Bernd Kaute kennen. Er beeindruckte mich: hoch gewachsen, mit wachen Augen, einem freundlichen und zugewandten Interesse im Gespräch, gesellig und bescheiden, ohne Allüren, mit ruhiger und voller Stimme, die mich an Albus Dumbledores Bassbariton im „Harry Potter“-Film erinnerte.



Bernd Kaute: VITRIOL, 1996/97, Mischtechnik auf Leinwand, 200 x 296 cm

Mit seinem Auftreten füllt er mühelos Räume ohne zu dominieren. Nicht oft trifft man Menschen, die einem allein durch die Schwingungen, die sie vermitteln, spontan zutiefst sympathisch sind. Sofort wollte ich ihn für unsere Kartogalerie gewinnen, ohne auch nur ein Bild von ihm gesehen zu haben. Weder bin ich Galerist noch Kunstkritiker, mich interessieren und begeistern Menschen und ich war mir sicher: In unsere arteFakt-Galerie würde er gut hinein passen.

Bekommt man dann Einblick in die Biografie von Bernd Kaute, erkennt man immer deutlicher eine ungewöhnliche Persönlichkeit und einen ebenso ungewöhnlichen Künstler. Er ist 1944 in Breslau geboren. Wenig später flieht seine Mutter mit ihm nach Duisburg, von dort kommt er zur Großmutter nach Bayern, wächst auf dem Lande auf und geht in der süddeutschen Provinz zur Schule. Später ist er dann wieder bei den Eltern in Duisburg und findet bei ihnen für seinen Lebenstraum, Maler zu werden, kein rechtes Verständnis. In den Zeiten des „Wirtschaftswunders“ gilt das nicht als ordentlicher Beruf. Aber der Junge lässt nicht ab von dem, was er als Bestimmung für sein Leben begreift. Er sucht als Ausweg zwischen den elterlichen Vorstellungen und dem eigenen Wunsch den Kompromiss in der Ausbildung zum Dekorateur. Aber er will bald über diese Vernunftentscheidung hinaus, forciert die Berufsausbildung und schafft bereits nach zwei Jahren den Abschluss. Knapp sechzehn geworden, macht er sich allein auf den Weg nach Köln und bewirbt sich an der Werkschule, das bleibt ein Novum bis heute. Mit einer Sondergenehmigung des Kultusministeriums wird ihm die Aufnahme ermöglicht und er beginnt das Studium der Malerei und Grafik.

„Ob ich begabt bin, können andere entscheiden“, sagt Bernd, „jedenfalls war ich kein Künstler mit Künstlerle-

ben. Ich kam morgens als erster und ging abends als letzter. Sehr fleißig war ich und nahezu besessen von der Arbeit.“ Die Studienstiftung des Deutschen Volkes erkannte Fleiß und Können an und gewährte ihm ein Stipendium. Er studierte an der Düsseldorfer Akademie, wurde Meisterschüler bei Prof. A. Will, machte sein Staatsexamen und arbeitete neben der Malerei bis 1982 als Dozent für Radierung und Lithografie an der Fachhochschule Kunst und Design in Köln. 1983 siedelte er in die Toskana über, wo er sich seit dem ganz der Kunst und Malerei widmet.

Seine Erfolge als Künstler lassen sich an einer Vielzahl internationaler Einzel- und Gruppenausstellungen in Museen, Galerien und Kunstmesse sowie verschiedenen Kunstpreisen ablesen, in denen seit 1970 sein Werk an die Öffentlichkeit tritt. Renommierte Preise wurden ihm verliehen, darunter 1985 der erste Preis für Grafik „Monsumano Terme“ in der Toskana; 1998 der Kunstpreis der IG-Metall-Galerie in Frankfurt am Main und 2007 der „Vela d'oro della critica“, der Kunstpreis der Jury in Marina di Ravenna, Italien.

Als bildender Künstler zu arbeiten ist für Bernd Kaute Lebenselixier. Dafür braucht er Ruhe – und die Inspiration durch Menschen und Landschaften, gern „mit viel Sonne“, so wie er es in Lamporecchio für sich gefunden hat. Immer noch treiben ihn die Leidenschaft für die Malerei und der Fleiß, immer noch kommt er als erster und geht als letzter. 65 Jahre alt wird er in diesem Jahr, und ganz sicher wird er ein Vertreter jener neuen Generation der jungen Alten sein, für die mit der Pensionsgrenze das Tätigsein keineswegs endet.

www.bernd-kaute.de

Olivenöl-Abholtage 2009

Saisonauftakt

Olivenöl-Abholtage in Wilstedt* (nahe Bremen)

Olivenölerzeuger stellen persönlich ihre neue Ernte vor.

Kulturelle Sonderschau: Die Region Katalonien / Spanien präsentiert sich.

Samstag und Sonntag, den 25. und 26. April
von 10 bis 18 Uhr

Regionale Küche & Olivenöl

im Bienenmuseum zu Weimar

Eine Gemeinschaftsveranstaltung von *arteFakt* und dem SlowFood-Convivium Weimar

Samstag und Sonntag, den 6. und 7. Juni
von 10 bis 17 Uhr

Olive trifft Traube*

im Straußenpark Mhou, Rülzheim (Südpfalz)

Kulturelle Sonderschau: Die Region Apulien / Italien präsentiert sich.

Samstag und Sonntag, den 4. und 5. Juli
von 10 bis 17 Uhr

Im Herbst geht es einmal nicht um Olivenöl:

Apfel & Erdapfel in Wilstedt**

Die Wiederentdeckung fast vergessener, regionaler Apfel-, Kartoffel- und Gemüsesorten. Neu: regionale, alte Tierrassen, z. B. die Diepholzer Moorschnucke oder das Bentheimer Schwein.

Sonntag, den 4. Oktober von 10 bis 18 Uhr



arteFakt-Freundetreffen in Berlin

Freitag bis Sonntag, den 11. bis 13. September
Programm, Ort und Zeit entnehmen Sie bitte unserer Internetseite oder lassen es sich per Fax oder Briefpost zusenden.

Bei Interesse bitten wir aus organisatorischen Gründen um eine Voranmeldung.

* Für den Besuch dieser Veranstaltungen wird ein Kostenbeitrag von 3,00 Euro erhoben, 1,00 Euro ermäßigt für Schüler, Studierende und Menschen mit Handicap, Kinder bis 16 Jahre frei.

** Für den Besuch dieser Veranstaltungen wird ein Kostenbeitrag von 2,00 Euro erhoben, 1,00 Euro ermäßigt für Schüler, Studierende und Menschen mit Handicap, Kinder bis 16 Jahre frei.