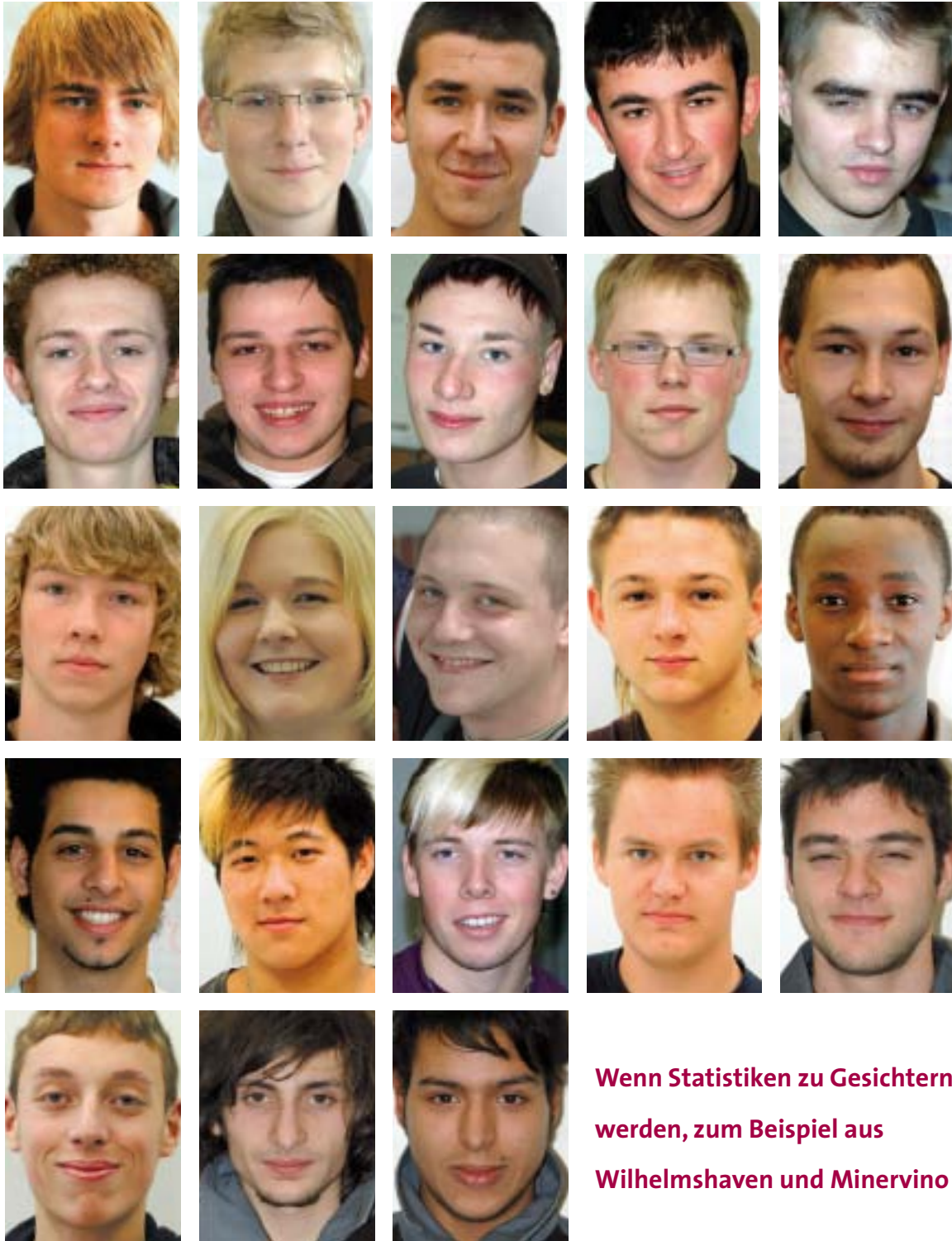


Auskünfte 2010



Wenn Statistiken zu Gesichtern
werden, zum Beispiel aus
Wilhelmshaven und Minervino

arteFakt

- 1 **Editorial**
- 2 **Neue Bio-Olivenöl-Partner**
Sizilien, Kalabrien, Apulien, Toskana
- 4 **Schwerpunktthema**
Olivenöl, Lage und Entwicklung
Markt und Klima – Der Wandel spitzt sich zu
Was Olivenöl kostet und was es kosten müsste
Kann man Dornfelder Qualitätswein für 99 Cent pro Flasche herstellen?
Ein Olivenhain im Kraichgau?
- 8 **artefakt intern und Forum**
- 9 **Wie lernen Schule macht**
Restaurierung der alten kretischen Olivenpresse
- 11 **Azzuro – Sonnenkollektoren stehen aber noch eher in Wilhelmshaven**
- 13 **In Memoriam: Bernd Kaute**



Titelbild

Beteiligte Jugendliche am Solarprojekt und an der Restauration der Ölpresse (Seite 9 bis 12):

Reihe 1: Kurt, Marcel, Halil, Rezan, Artur

Reihe 2: Janosch, Marcel, Florian, Christian, Kevin.

Reihe 3: Max, Lena, Alex, Sascha, Axel

Reihe 4: Baschir, Vinh, Daniel, Tobias

Reihe 5: Daniele, Raffaele, Paolo, Mohamed

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
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung: Dietbert Keßler, Breddorf
Druck: Plenge-Druck, Bremen





Guten Tag liebe arteFakt-Freunde,

als mein Sohn von mir verlangte, ihm für die Schule wirtschaftliche Grundbegriffe wie den Unterschied zwi-

sehen Betriebs- und Volkswirtschaft, zwischen internen und externen Kosten und die Prinzipien des Marktes zu erklären, half mir das, mein Unbehagen genauer zu fassen, das mich seit Längerem wie ein Schatten begleitet. Die „Mitte“ dünnt sich ökonomisch, aber auch intellektuell und damit gesellschaftlich aus. Darüber lässt sich einiges in den Medien lesen, und in Talkshows werden dazu Gespräche arrangiert, bei denen die Moderatoren peinlich bemüht sind, jedes Vertiefen der Problematik zu vermeiden. Mein Unbehagen rührt jedoch aus der Frage her, was tragen wir selbst als „Mitte“ dazu bei, dass sie weg zu brechen droht?

Der Betriebswirtschaft werden die internen Kosten zugerechnet. Wenn sich heute weit über zwei Drittel der Bevölkerung in Deutschland in diesem Sinne zum regelmäßigen Einkauf auf nur noch billigster Stufe entscheiden, mag das *intern* erklärbar sein. Wenn aber über zwei Drittel der Gesellschaftsmitglieder konsumieren wie Arme, wodurch rechtfertigen sich dann noch mittelständische oder höhere Einkommen? Entsprechend kann man das für die Qualitätsentwicklung fragen. Selbst in Boulevardblättern lässt sich nachlesen, dass Erzeuger für die erzielten Preise nicht produzieren und Angestellte von den daraus resultierenden Billiglöhnen nicht leben können. Das berührt dann die Volkswirtschaft mit den *externen* Kosten. Mit berechtigtem Engagement zwingen wir als Bürgergesellschaft z. B. Konzerne, die Auswirkungen neuer Kohlekraftwerke auf die Umwelt offen zu legen. Und wer hält uns den volkswirtschaftlichen Spiegel unseres Tuns vor? Wenn wir die Erosion der gesellschaftlichen „Mittellage“ durch eigenes Tun mit bewirken, rutschen wir natürlich mit der Zeit auch hinterher, jeder für sich allein. Dass wir diesen Prozess mit bewirken können, weist uns als Akteure aus. Es ginge also auch in andere Richtungen. Nicht nur für die Griechen steht ein Wechsel ihrer Mentalität an.

Citoyen

das ist in der Tradition der französischen Revolution der Bürger, der seine Geschicke selbst in die Hand nimmt – im Gegensatz zum Untertan, der sich regieren und verwalten lässt.

Französische Revolution 1789

Mit volkswirtschaftlich konzipierten Aktionen unseres eigenen betriebswirtschaftlichen Handelns könnten wir das Umdenken erproben und dabei auf Erfahrungen aus bewegten Zeiten der Proteste und der Ein-Punkt-Aktionen zurückgreifen. *Karsten Ellenberg* hat es vorgemacht: Mit der von ihm initiierten Kampagne „Rettet die Linda“ kann er jetzt den Erfolg gegen die „mächtige“ Saatgut-Patent-Industrie feiern.

An zwei Produkten ließen sich trefflich die ganze Misere unserer eigenen Verstrickung, aber auch die Auswege daraus aufzeigen: *Milch* und *Apfelsaft*, beides Lieblinge der Konsumenten. Bei näherer Betrachtung haben sich beide bis zur Unkenntlichkeit von ihrer Ursprungsqualität entfernt, und wir trinken eine Illusion, aber eine billige. Apfelsaft kommt heute überwiegend aus China, daher haben die Saffthersteller ihre heimischen Fruchtpressen abgebaut. Der preisliche Unterschied z. B. zwischen dem Billigprodukt einer Kunstmilch und einer echten beträgt, ob Bio oder konventionell, zwischen 0,35 und 0,45 Euro. Organisierten sich nun Bürger mit Blick auf diesen höheren Betrag, um beim Discounter oder im Supermarkt nur noch Vorzugsmilch zu verlangen, zu kaufen und alle andere Milch stehen zu lassen, würde das den Markt in Bewegung bringen.

Der immer zur Entschuldigung herangezogene Satz von Unternehmen „Die Verbraucher wollen das so“ bekäme einen Klang mit positiver Schwingung. Durchschnittlich ca. 13% des Monatseinkommens legen wir Deutschen, auch aus Zukunftsängsten, derzeit in den Sparstrumpf. Es ist nicht ausgeschlossen das diese Rücklagen einer Inflation zur Lösung der Schulden- und Bankenkrise zum Opfer fallen. Einen kleinen Teil davon in die Abwehrkraft der Bürgergesellschaft durch das Knüpfen von handlungsfähigen Netzwerken zu investieren, hätte etwas von volkswirtschaftlichem Denken und würde sich am Ende wohl auch als der bessere Weg zum Meistern der Zukunft und unserer Ängste erweisen.

Lassen Sie es uns versuchen,

Ihr

CONRAD BÖLICHE und das arteFakt-Team

Neue Bio-Olivenöl-Partner

Das Olivenöl No. 2 – Sizilien
Azienda Agricola Di Giovanna
Les Oliviers: Gunther & Klaus
Di Giovanna

Auf einer Erkundungsreise im Dezember 2009, die uns quer durch Italien führte, hatten wir Gunther und Klaus in ihrem Heimatort *Sambuca* kennen gelernt. Schnell hatten wir das Gefühl, hier mehr als nur ein sehr gutes Bio-Olivenöl, nämlich auch Freunde gefunden zu haben. Klaus besuchte schon kurz danach mit seinen Eltern die Olivenöl-Abholtage in Wilstedt und stellte sich dort auch mit den exzellenten Bio-Weinen der Familie vor. Bei ihrer deutschen Mutter Barbara und ihrem sizilianischen Vater Aurelio Di Giovanna, die heute nahe Köln leben, treffen wir uns auf halbem Weg und tauschen uns aus.

In ihrer Hauptprofession setzen Gunther und Klaus die lange Winzertradition ihrer Familie fort, zu der es auch gehörte, das Olivenöl für den Eigen-



gebrauch selbst zu erzeugen. Lagen Wein und Oliven zwar schon immer nahe beieinander, so führte erst die moderne Erkenntnis, dass die Olive, vergleichbar der Weintraube, eine Obstfrucht darstellt, beide Disziplinen fachlich zusammen. Schon seit einigen Jahren findet ihr Olivenöl daher die Anerkennung, die ihre Weine schon lange haben. Nicht nur im übertragenen Sinne hat ihr Olivenöl eine echte und moderne Winzer-

qualität. Wer dieses Olivenöl für sich entdeckt, wird immer früh bestellen müssen, Gunther und Klaus vertei-

len ihre kleine Produktionsmenge gerecht auf ihre Freunde. Wir freuen uns, dass wir nun dazu gehören.

Lernen von neuen Olivenöl-Partnern

Vom 10. bis 16. September trafen sich erstmals die *arteFakt*-Olivenölpartner aus Spanien, Italien und Griechenland gemeinsam mit uns zur Fortbildung und zum Erfahrungsaustausch. Mit dabei waren auch unsere langjährigen Dolmetscher und Dr. Jürgen Lipinski vom Labor für Lebensmittelanalytik Sofia GmbH in Berlin, der uns mit seinem Kollegen Dr. Achim Bockhorn von Beginn an beratend zur Seite steht.



Die Themen reichten von der Qualitätssicherung über die Entwicklung der Mühlentechnologie, die kontrolliert biologischen Anbaumethoden bis zu den Marktentwicklungen. Zu Gast waren wir dafür bei zwei neuen Bio-Olivenölpartnern in Kalabrien und in Apulien.

Bei dem Treffen wurden nicht nur die Beziehungen der Oliviers untereinander vertieft und der gemeinsame Kenntnisstand durch den Austausch angehoben. Es wurden auch interessante Vorhaben verabredet.

- *Josep Maria Mallafré* und *Dimitrios Sinanos* werden mit uns zusammen *Andreas März* besuchen, um die von ihm verwendete kleine Mühle modernster Technik kennen zu lernen. *Josep* möchte sie sich anschaffen, um mit kleinen Presschargen das Profil seiner Arbequina-Olive besser zu erforschen, und *Dimitrios* (Olivensorte Manaki) möchte darüber hinaus eine adäquate Dienstleistung für die Kleinmengen unserer Bio-Partnergruppe, die mittlerweile neun Oliviers umfasst, in der Region Korinth aufbauen.

- Das Treffen wird fortgeführt. In diesem Jahr wird dabei das Thema der Aromen und der Sensorik im Mittelpunkt stehen. Hierbei wird es nicht nur um Schulung gehen. Wir möchten mithelfen, den Zustand zu überwinden, dass in der Qualität z. Z. wesentlich nur negative Eigenschaften bzw. deren Abwesenheit bestimmt werden. In Zukunft muss die Qualitätsprüfung um eine positive Bestimmung von Merkmalen der einzelnen Olivensorten ergänzt werden. Hier steht die Branche, im Vergleich zum Wein, noch ganz am Anfang.

Das Olivenöl No. 3 – Kalabrien

Azienda Agricola Pasquale Librandi
Les Oliviers: Carmela, Lucia und Angela Librandi

Die Geschichte, wie es zur Auswanderung von Albanern nach Kalabrien und zur Entstehung der neunzehn albanischen Gemeinden in dieser Region kam, gibt einen spannenden Einblick in die wechselvolle Entwicklung Süditaliens. Davon werden wir später einmal erzählen. Ähnlich wie bei den slawischen *Sorben* im Spreewald haben sie eine sprachliche und kulturelle Autonomie, die es ihnen leichter gemacht haben könnte, schon früh europäischer als die meisten Italiener dort im Süden zu denken. So war es schon überraschend, drei junge, gut ausgebildete Frauen zu treffen, die biologischen Olivenanbau betreiben, ihr Olivenöl in einer der zur Zeit modernsten Ölmöhlen gewinnen und damit erfolgreich eine internationale Eigenvermarktung bestreiten. Die Grundlagen dafür

lich von ihnen und dem Bürgermeister von Vaccarizzo Albanese, *Aldo Marino*, der mit Angela verheiratet ist, aufgenommen worden. Unsere Weiterbildungsveranstaltung bei ihnen hat das gute Verhältnis vertieft. Klaus Haase bietet mit ihrer örtlichen Unterstützung Reisen an. Und mit ihrem exzellenten Olivenöl können Sie die Librandis nun ebenfalls kennen und schätzen lernen. Wir bieten ihr Olivenöl in zwei Varianten an, eines mit „grünen“ Aromanoten der frühen Ernte und ein „fruchtiges“ aus der mittleren Reife der Oliven. Wir sind gespannt auf Ihr Urteil.

Das Olivenöl No. 7 – Apulien

Azienda Agricola Torrente Lacone
L'Olivier: Dr. Vincenzo Lombardi

Vincenzo Lombardi ist ein engagierter und zufriedener Endfünfziger, der seinen Weg zum Bioanbau als ein der Natur verbundener Mensch bereits zu einer Zeit fand, als man solche Menschen noch belächelte und als „Spinner“ einstufte. Den promovierten Agromomen hat das nie irritiert, auch nicht sein heutiges, umfangreiches Wissen aus Versuchen und Irrtümern zu entwickeln. Für unsere Weiterbildung war das ein Glücksfall, weil er sein Wissen auf seinem Olivenhain, der – seinem Engagement gemäß – im Naturschutzgebiet *Torrente Lacone* liegt, überzeugend auf praktische Weise anschaulich machen konnte. Mit seinem Sohn *Giuseppe* tritt, ähnlich wie bei den *Librandis*, eine anders ausgebildete, neue Generation in die

Fußstapfen. *Giuseppe* schloss kürzlich sein Studium der Lebensmitteltechnologie in Bologna ab und kann seinem Vater erklären, warum er alles richtig gemacht hat. Noch kommt dieses Wissen begrifflich ein wenig wissenschaftlich daher, das wird sich abschleifen. Wie bei den Winzern wird die nächste Generation, wenn sie selbstständig bleiben möchten, eine gute Ausbildung haben müssen, um gute Olivenöle erzeugen zu können. Auch *Giuseppe* wird da noch ein Pionier sein. Wie überall, kommt auch in Italien die Olive in den Studiengängen nicht vor oder wird nur sehr kurz behandelt.

Das Olivenöl No. 9 – Toskana

Azienda Agricola Balduccio
L'Olivier: Andreas März

Kennt man das beharrliche und kompromisslose publizistische Wirken von Andreas März für echte und gute Olivenöle, dann wirkt der große Schnauzer wie der mächtige Bug eines stolzen Schiffes, das durch das Meer der Panschereien pflügt. Lernt man Andreas näher kennen, offenbart sich ein eher sanfter Charakter – der Schnauzer steht dann für kernig Bodenständiges und für Ehrbarkeit. Manchmal ist er sicher auch Schutz gegen nicht sehr faire Anwürfe, denen Andreas ausgesetzt ist. Seit einem Vierteljahrhundert lebt er mit seiner Familie in *Lamporecchio*, einem Nachbarort von *Vinci*, das wegen des berühmten Sohnes bekannter ist. Die kleine Azienda mit Namen *Balduccio*, hoch am Berg gelegen, hat Andreas über die Jahre nach seinen Kriterien erhalten und weiter entwi-



hatte bereits ihr Vater *Pasquale* gelegt, und zu seinen Leistungen zählt, die Zukunft in die Hände seiner drei Töchter gelegt zu haben. *Olivieres* finden sich bislang selten in der Olivenbranche. Schon bei unserem ersten Besuch im Dezember 2008 waren wir herz-

ckelt. Ganz praktisch darf man sich das vorstellen wie etwa den Anbau von Wein in den alten Steillagen an der Mosel. Terrassen zu bearbeiten, die einem Pflug und motorisierten Transportmitteln nur schwer oder gar nicht zugänglich sind, das machen heute nur noch Enthusiasten mit kultureller Motivation. Ihr Lohn ist der lebendige Erhalt alter Kulturlandschaften. Andreas will aber mehr als das, ihn treibt die ständige Suche nach Verbesserungen zur Erzeugung echten Olivenöls an. Für ihn ist es die Suche nach dem reinen Geschmack des Fruchtsaftes. Dafür hat er zusammen mit einem Anlagenbauer eine Ölmühle für Kleinerzeuger ausgestattet, und jedes Jahr fällt ihm dazu eine Verbesserung ein. Kern seiner technologischen Bemühungen ist es, den Sauerstoff während des Produktionsprozesses völlig auszuschließen und alle Inhaltsstoffe im Olivenöl, die eine Oxidation bewirken können, rasch abzusondern oder zu minimieren. Wie bei den Librandis zählt dieser Typus von Ölmühle technologisch bereits zur übernächsten Generation.

Die Wenigen, die sie heute schon nutzen, darf man als Pioniere bezeichnen. Andreas schätzen wir, weil er sein Wissen im besten Sinne eines Aufklärers auch anderen zugänglich macht und es gern mit ihnen teilt.

Das Native Olivenöl Extra *Balduccio* setzt besondere Maßstäbe. Als Ergebnis seiner Forschungen erzeugt Andreas eine Art Vorbild-Olivenöl, das sich nicht viele für den Alltag leisten werden. Als „Sahnehäubchen“ ist es eine Versuchung wert, und viel gibt es davon sowieso nicht.

Markt und Klima

Der Wandel spitzt sich zu

Die Analyse einer Sachlage, eines Ereignisses, eines Prozesses erreicht ihre beste Qualität, wenn sie mit nüchternem Blick und ohne Emotionen erfolgt. Daraus gewonnene Erkenntnisse bleiben dann nicht nüchtern und frei von Emotionen. Eine andere Sache ist die Umsetzung der Erkenntnisse, sie hat etwas mit Menschen zu tun, mit Menschen, die man kennt, schätzt und gern hat.

Agrarsektor – entsprechen würde, hatte ich gesehen. Sie ist geprägt von einer Mengenausweitung und Technisierung, unabhängig von der Nachfrage, einhergehend mit Überproduktion, Qualitäts- und Preisverfall. Als anschauliches Beispiel weise ich gern auf die Entwicklung des früheren, traditionellen Weinanbaubetriebes der „Mosel Kellergeister“ zur heutigen Weinfabrik hin. Die Bezeichnung „Mosel“ musste aufgegeben werden, weil sich kaum noch



Die Konzeption von *arteFakt* ist aus solch einer nüchternen Analyse heraus entstanden. Bereits vor zwölf Jahren war die Entwicklung für die Olivenanbauer erkennbar, die jetzt mit großer Geschwindigkeit eintritt. Nur der Zeitpunkt, zu dem sie sich durchsetzen würde, war noch unbestimmt.

Dass die Entwicklung derjenigen im Weinsektor – zwischen dem Zustand vor der Entstehung der EWG und dem nach der Gründung, mit der Subventionsgewährung für den

Weintrauben aus dem Moselgebiet in dem angebotenen Wein finden.

Winzer haben es hinter sich, Olivenanbauern steht es noch bevor

Nach langen Jahren des „Bauernlegens“, wie bei den Landwirten das Höfesterben genannt wird, haben heute junge und modern als Önologen ausgebildete Winzer auch wieder Chancen als kleine Produzenten. Mit Qualität und Individualität ihrer Erzeugnisse (*Terroir, autoch-*

thone Sorten und Lagenreinheit) eringen sie Marktanteile gegenüber den Weinfabriken zurück.

Winzer haben die lange Zeit des Niedergangs hinter sich, Olivenanbauer und Olivenölerzeuger rutschen gerade erst hinein. Die Dramatik besteht heute darin, dass sie nicht, wie viele Landwirte in den fünfziger und sechziger Jahren in Deutschland, auf Arbeitsplätze in anderen Sektoren ausweichen können – es gibt sie nicht. So verteidigen die Olivenanbauer bei ihren derzeitigen, z. T. radikalen Protesten, weniger die Subventionen als ihre Existenzmöglichkeit überhaupt, die sie schwinden sehen. Daraus erklärt sich die ohnmächtige Wut, die oft zu beobachten ist.

Recht zu haben, macht nicht nur Freude

Mit meinem Artikel „Quo vadis – Olivenöl?“ in den *Auskünften* des letzten Jahres hatte ich mich bereits ausführlich mit der Situation auseinandergesetzt. In diesem Winter hat die vorgezeichnete Entwicklung nun die Olivenanbauer und -ölerzeuger in allen Ländern mit voller Wucht getroffen. In manchen Regionen kamen noch außergewöhnliche Klimabedingungen hinzu, die Teile der Ernte vernichteten. Es macht freilich keine Freude zu sehen, dass sich das lange entwickelte *arteFakt*-Konzept nun erstmals richtig für unsere Partner ausgezahlt und bewährt hat und dass wir, voraus schauend, die Lage zutreffend erkannt hatten. Wir haben den Preisdruck am Markt nicht mitgemacht und den Erzeugern den fairen Preis der letzten Jahre bezahlt, von dem sie auch leben und ihre Familie ernähren können. Mit dem Konzept der Erzeuger-Verbraucher-Beziehung – im Prinzip einem Großhandel für Endverbraucher – können wir weiterhin die Preise günstig und stabil halten.

99 Cent für eine Flasche Dornfelder

Wie schafft man das, fragen wir uns und einen Winzer.

Zur Wiedereröffnung einer Filiale in Bremen bot einer der großen Billig-Discounter „Dornfelder Qualitätswein • Trocken • 12 Vol. % Alkohol“ an, der Preis war von 1,59 Euro auf 0,99 Euro pro 0,75-Liter-Flasche reduziert. Wir haben nachgerechnet und uns dafür bei dem Pfälzer Winzer Rüdiger Lind informiert.



Zieht man zunächst die Mehrwertsteuer in Höhe von 19% vom Angebotspreis ab, bleibt ein Netto-Verkaufspreis von 0,83 Euro pro Flasche. Die durchschnittlichen Kosten für Verpackung usw. betragen, umgerechnet auf den Stückpreis pro Flasche, bei großer Mengenabnahme:

0,23 - 0,26 €	für die Flasche
0,04 - 0,06 €	für den Korken
0,02 €	für die Etiketten
0,03 €	für den Transportkarton
0,15 €	pro Flasche für Behandlung und Abfüllung
0,14 - 0,20 €	für den Transport zum Empfänger

Daraus ergeben sich für die Rohkosten pro Flasche zwischen 0,61 und 0,73 Euro. Selbst wenn man annimmt, dass der Discounter auch diese Großmengenkosten noch drücken kann und die Rohkosten so auf 0,50 Euro reduziert, bleiben für den Inhalt der Flasche höchstens 0,33 Euro. Davon sind noch die allgemeinen Betriebskosten der Warenabgabe durch den Einzelhändler abzuziehen, dafür sind bei Discountern ca. 15 % des Verkaufspreises anzusetzen, also 0,12 Euro. Dann errechnet sich ein Einkaufspreis von 0,28 Euro pro Liter „Dornfelder Qualitätswein“.

Die betriebswirtschaftliche Rechnung des „Deutschen Weinmagazins“ ergibt für die Produktion eines Weins in „Basisqualität“, also der preisgünstigsten Qualität, einen Literpreis selbst bei Großbetrieben im konventionellen Anbau von mindestens 0,54 Euro. Wenn also der Discounter den „Dornfelder Qualitätswein“ zu einem Einkaufspreis von höchstens 0,28 Euro pro Liter anbietet, d. h. etwa zur Hälfte des Gestehungspreises bei den Winzern, was darf man dann von dem Inhalt einer Flasche mit derartigen Preisen erwarten?

Dramatischer Preisverfall für die Erzeuger

Die Preise für Oliven und für Olivenöl, die den Landwirten in diesem Winter von den Aufkäufern gezahlt werden, sind auf ca. 60% der Erzeugungskosten gesunken. Bei meinen Reisen war nicht zu übersehen, dass Haine nicht geerntet wurden. Die aus dem Verkauf der Oliven bzw. des Öls erzielten Preise decken die Kosten nicht, und die Entlohnung der Pflücker kann nicht mehr erwirtschaftet werden. Nur die ganz kleinen Erzeuger, die zur Ernte auf unbezahlte Familienmitglieder zurückgreifen können, halten den Preisdruck aus – und die bisher noch wenigen Produzenten, die auf großen Flächen in der Ebene mit Erntemaschinen arbeiten können.

Die Veränderungen lassen sich nicht aufhalten

In anderen Landwirtschaftssegmenten hat sich die Tendenz lange schon durchgesetzt und ist zur Normalität geworden: die Ablösung der kleinbäuerlichen Produktion durch eine eher der industriellen Logik folgende Bewirtschaftung. Die Bio-Kostbewegung, oft flankiert von einer romantisierenden Attitüde, hatte dem Prozess für eine gewisse Zeit entgegen gewirkt, aber das neigt sich dem Ende zu. Jetzt erfasst die Dynamik des weiteren Preisverfalls Betriebe mittlerer Größe, die aus dem Erlös ihrer Arbeit einerseits die Fremdkosten (z. B. Löhne) nicht mehr voll bezahlen können und aus Eigenkapital- und Flächenmangel die Weiterentwick-

Olivenöl, Lage und Entwicklung

lung zum landwirtschaftlichen Industriebetrieb nicht schaffen. Wie im Einzelhandel verschwindet auch hier die Mitte, und das leistet einen weiteren Beitrag zur Ausdünnung der ökonomischen Mitte der Gesellschaft.

Andere Veränderungen braucht das Land

Die „nüchterne“ Analyse der Erfahrungen zeigt, dass jeder Trend auch einen Gegentrend erzeugt. Wenn man diese Dialektik veranschlagt, kann der Imperativ nur sein: klein, individuell, persönlich, modern, mit Nähe, Transparenz und Qualität. Ökonomisch betrachtet, wird „klein“ nicht mehr wie früher „allein“ bedeuten können. Eine notwendige



ökonomische Wettbewerbsfähigkeit gegenüber dem anderen Pol, dem der industriell erzeugten, billigen Massenware, wird nicht durch die aufgezählten Merkmale allein zu erreichen sein. Andernfalls würden die Erzeugnisse schlicht zum Luxusgut werden. Es bedarf eines vertretbaren Preises „in der Mitte“. Das wird nur durch engere Kooperationen und den Zusammenschluss der „Kleinen“ möglich werden.

Mit *arteFakt* werden wir weiterhin Akteur und Förderer in diesem Prozess bleiben. Mit der Weiterbildungs-

veranstaltung für unsere Erzeugerpartner (Seite 2) konnten wir bereits Anstöße dazu geben. In die gleiche Richtung weist der Beitrag von Dr. Dittmann auf Seite 8, der stellvertretend für Gespräche steht, die Sie mit uns bei unseren Veranstaltungen oder in Briefen führen. Vielleicht ist es an der Zeit, einem solchen Austausch den organisatorischen Rahmen eines Forums zu geben. In den *Herbst-Auskünften* werde ich dazu Vorschläge entwickeln und freue mich über Beiträge und Anregungen.

WAS ÄNDERT SICH?

Der Olivenhain für eine eher industriell angelegte Landwirtschaft liegt nicht mehr in Höhenlagen und nicht an terrassierten Steilhängen. 1.500 Olivenbäume stehen dann auf einem Hektar, traditionell sind es 180 bis 250. Die neuen Bäume sind Hybridpflanzen einiger weniger, dann als „international“ bezeichneter Sorten, z. B. die katalanische *Arbequina* oder *Leccino* aus Süditalien. Die Bäume werden in kurzen Abständen und langen Reihen gepflanzt und auf 1,60 bis 1,80 Meter gestutzt, damit eine Ernte- und Schneidemaschine über sie hinweg fahren kann. Aus der Ferne sieht so ein „Olivenhain“ aus wie ein Weinberg oder eine der modernen Apfelplantagen.

Benötigen drei Pflücker in traditioneller Handarbeit ca. 20 Minuten zum Abernten eines Olivenbaums, schafft ein Traktorist den Hektar mit 1.500 Bäumen in einer halben Stunde. Der Traktor kostet mit peripherer Technik gut und gerne über eine Million Euro. Diese Eckdaten bestimmen den Wandel.

Die Qualität verändert sich, nicht nur negativ

Die Hybridpflanzen sind auf schnellen und großen Ertrag gezüchtet, flach wurzelnde Bäume, die sich nach ca. 15 Jahren erschöpft haben und ausgewechselt werden. Durch Zufuhr von Dünger und Nährlösung stellen sie keinen Anspruch an die Bodenqualität, wertloses Land wird dadurch günstig nutzbar. Wie unseren Supermarktäpfeln, die frisch knackig und saftig daher kommen, aber langweilig im Geschmack bleiben, so ergeht es auch diesen Oliven. Aromen entwickeln sich nur mit der Zeit und durch die Nährstoffaufnahme mineralischer Spuren aus der Tiefe. Düngung lässt Fruchtzellen groß werden und sie viel Wasser aufnehmen.

Die schnelle Maschinenernte mit zügigem Transport der Oliven in die Ölmühle und schneller Verarbeitung wird diese Olivenöle jedoch „sauberer“ werden lassen als die vergleichbaren heutigen Massenprodukte. Kleinbauern müssen ihre gepflückten Oliven tagelang in Säcken stehen lassen, bis sie die Menge einer Charge zusammen haben, die in der Mühle verarbeitet werden kann. Die chemischen Laborwerte werden also besser sein und Native Olivenöle Extra werden weniger oft durch Manipulation entstehen. Die Sensorische Kontrolle wird hierbei ebenfalls weniger ranzige und vergorene Öle entdecken. Der positive Geschmack muss nach der EU-Olivenöl-(Mindest)-Verordnung in den Prüfkategorien der Werteskalen zwischen Null und Zehn liegen. Dann ist mit 0,01 auch schon ein „positiver“ Geschmack bestätigt und die höchste Güteklasse leicht zu erreichen. Mit 2,79 Euro für die Dreiviertel-Liter-Flasche ist der Preis dann allerdings um ca. 1,50 Euro zu hoch.

• Nordspanien ist innerhalb der EU in der Umsetzung auf die neue Plantagenwirtschaft am weitesten vorangeschritten, und in Tunesien lösen diese neuen Haine im Landschaftsbild bereits die alten ab. Tunesisches „Füllöl“ für italienisches Olivenöl ist dadurch noch billiger geworden.

• Die Landesregierung von Apulien (dort werden über 50% des Olivenöls in Italien produziert) hat per Verordnung das Abholzen von Olivenhainen mit altem Baumbestand verboten. Das die Landschaft prägende Bild soll geschützt werden. Die wachsende Zahl von Olivenhainen, die zum Verkauf angeboten werden, zeigt, dass sich das Problem darüber nicht wird lösen lassen.

• Die griechische „Marfin“-Bank, Tochter eines Konsortiums aus Dubai, vergibt an griechische Bauern Gelder zur „Umrüstung“ oder Neuanlage der Olivenhaine im oben beschriebenen Standard. Die Rückzahlung erfolgt über die „Verpfändung“ zukünftiger Ernten.

WAS OLIVENÖL KOSTET UND WAS ES KOSTEN MÜSSTE

Im Einzelhandel müsste ein Viertel-liter echtes Natives Olivenöl Extra den Preis einer guten Flasche Winterwein haben. Die tatsächliche Lage im Winter 2009/10 stellt sich jedoch ganz anders dar. Wir zeigen das hier am Beispiel von Italien auf.

Die Ölmüller zahlten Mitte November, zum Beginn der Ernte, für 100 Kilogramm angelieferte Oliven 30,00 €. Im Durchschnitt werden daraus 15 Liter Olivenöl gewonnen. 10% davon erhält der Ölmüller als seinen Lohn, dem Landwirt blieben 1,80 € pro Liter. Noch im Winter 2008/09 erhielt er 40 bis 45 € für 100 Kilogramm Oliven.

Mit fortschreitender Erntezeit wanderte der Ankaufpreis der Oliven in Richtung 20,00 €. Manche befürchten, dass er noch

darunter fallen wird. Lieferanfragen aus den USA bieten bereits nur noch 1,50 € pro Kilogramm Olivenöl.

Im Jahresbericht für die italienische Olivenwirtschaft werden die reinen Produktionskosten der Olivenanbauer für 2009 mit durchschnittlich 7,73 € für ein Kilo Natives Olivenöl Extra angeführt.



Ein Olivenhain im Kraichgau ?

In zwanzig Jahren wird man vielleicht wissen, ob die Anlage eines Olivenhains im Kraichgau, südlich von Karlsruhe, die etwas „verrückte“ Idee von Hartmut



Schönherr ist oder ob er einfach seiner Zeit weit voraus war. Jedenfalls ist der „Main-Olivenhain“ in Bruchsal einen Besuch wert. Das Projekt von Hart-

mut Schönherr stellt nicht nur wegen der Lage in einer Region nördlich der Alpen eine Besonderheit dar. Von einem gelernten Kulturwissenschaftler, der mit einer Arbeit zur Naturphilosophie promovierte, darf man mehr erwarten. Eine Sammlung der verschiedensten Olivensorten ist denn auch eines seiner Ziele. Und natürlich die Kultur der Olive, die er mit selten anzutreffender fachlicher Kompetenz, auch in gärtnerischer Hinsicht, auf seiner Internetseite einsehbar macht. Mit einer griechischen Olivensorte haben wir das Projekt bereits unterstützt, und wir werden von unseren Reisen sicher weitere Bäumchen mitbringen.

<http://mainolivenhain.de>

Wie viel mehr als ein Olivenöl-Versandhandel soll oder darf arteFakt sein?

Nur ein guter Olivenöl-Versandhandel zu werden war uns seit Gründung zu wenig. Unsere Motive, mit unternehmerischem Wirken auch Ferment einer aufgeklärten und zivilgesellschaftlichen Entwicklung zu sein, haben wir zu jeder Zeit offen gelegt. Viele schätzen das und haben in den Jahren daran mitgewirkt. In Gesprächen und in Briefen häufen sich Anregungen, vielleicht auch Anforderungen, die bisherigen Themen zu erweitern und dafür moderierende und organisatorische Möglichkeiten mit zu schaffen (www.artefakt.eu/forum). Stellvertretend veröffentlichen wir **Auszüge aus einem Schreiben von Dr. Dittmann**, der arteFakt seit den Gründungstagen solidarisch begleitet. Dr. Dittmann führt in Braunschweig eine eigene HNO-Praxis.

Noch unfertige Gedankensplitter

- Der Ansatz von arteFakt hat sich als nachhaltig und über die Jahre als krisenfest erwiesen.
- Eine kleine Firma hat mit ihrer Flexibilität erhebliche Vorteile gezeigt, allem voran kann sie Transparenz schaffen: Transparenz ihrer leitenden Ideen und Grundsätze; Transparenz ihrer Kalkulationen und Preisgestaltungen; Transparenz insbesondere in den Beziehungen zwischen Konsumenten, Verkäufer und Produzenten.
- Die Sorge aller (!) ist, dass durch die wirtschaftlich sehr großen Strukturen die Unübersichtlichkeit, die Nichtidentifikation und die Gier uns alle in den Abgrund reißen kann und dies auch getan hätte, wenn nicht unsere Steuergeräde das Schlimmste zunächst abgewendet hätten.
- Das öffnet Gedanken zu neuer Kleinteiligkeit (z. B. mit den neuen, häufig geförderten „Tante-Emma-Läden“ in kleinen Gemeinden, so dass der Unsinn beendet werden kann, 10 km mit dem Auto zu fahren, um die Brötchen zu holen).
- Eine Unternehmung wie arteFakt zu starten, braucht Ideen, Kreativität, Zeit, verschiedenste fachliche Kompetenzen und Erfahrung und auch Geld, letztlich die Bündelung von allen Formen menschlicher Energie.
- Wenn arteFakt Energie in Form von Geld angeboten wird, um frei von Bankdarlehen zu bleiben, stellt sich die Frage, ob nicht auch Geld zur Verfügung gestellt werden würde, um auch in andere Projekte zu investieren, die klein, überschaubar und kontrollierbar bleiben. Zum Beispiel
 - in die Erweiterung Ihrer Initiative der „Patenschaften“ für den Schutz alter Olivenhaine durch Neukauf von Hänen und deren Bewirtschaftung;
 - in eine Initiative zum Kauf von alten Gewerbeflächen (die durch Firmenschließungen in sogen. unattraktiven Lagen häufig sehr preiswert angeboten oder versteigert werden), um dort Gründern und Interessenten „geschützte Räume“ günstig, aber für eine klar begrenzte Zeit anzubieten;
 - in einen „Fonds“, der z. B. kleine Energieerzeugungsprojekte erprobt und durchführt – wirtschaftlich orientiert.
- Unter den an arteFakt Interessierten sind vermutlich reichlich Ideengeber und ganz wichtig auch Berater und Kontrolleure wie Ingenieure, Baufachleute, Anwälte, Betriebswirtschaftler, Banker usw., deren Wissen für Ideen und ihre Umsetzung sehr notwendig ist. Die Zeit ist m.E. reif, die Fähigkeiten und Energien der Menschen in überschaubaren Netzwerken zu verbinden. Viele der Menschen, die ich täglich sehe und spreche, denken so oder ähnlich.

Dr. Carsten Dittmann

arteFakt sucht Verstärkung

Helfen Sie mit, Ausschau zu halten

Die formalen Anforderungen für eine Stelle bei arteFakt würden etwa folgendermaßen lauten:

- Bereich Warenwirtschaft und Logistik
- fit in der entsprechenden EDV-Anwendung
- Berufserfahrung auf diesem Gebiet
- organisations- und teamfähig
- kunden- und kommunikationsfreundlich
- Mitte dreißig

Auf konventionellem Wege sind wir nicht recht vorangekommen, weil wir mit arteFakt eben keine konventionelle Unternehmung sind. Fachlich interessante Bewerber fanden keinen Zugang zu unserer idealen Seite und den Idealisten fehlte das fachlich Profunde.

ArteFakt wird von Frauen organisiert, die nach langjähriger Berufserfahrung mit anschließender Familienphase über ein selbst organisiertes und erwirtschaftetes Traineeprogramm zur Selbständigkeit ihren Arbeitsplatz mit entwickelt haben. So können wir wenig mit „Mitarbeitern/innen“ anfangen, bei uns würden sie eher als „Selbstarbeiter/innen“ bezeichnet. Arbeitsabläufe, Arbeits- und Urlaubszeiten sind bei uns nicht formal geregelt, sondern bestimmen sich aus dem Diskurs über die Ziele, die wir uns stecken, und aus der Verabredung untereinander. Die gestalterischen und unternehmerischen Möglichkeiten der Einzelnen sind dadurch bei uns sehr weit gefasst. Das muss man für sich aber auch als Vorteil betrachten können, weil Freiheit immer eine verabredete Verantwortung und Haftung nach sich zieht. Fachliche Kompetenzzuweisungen gibt es auch bei uns, daraus bilden sich jedoch keine Abteilungen. Die Amöbe ist eher unser Vorbild, ein Einzeller, der je nach äußerer Anforderung seine Gestalt und seinen Organismus ausrichten kann. Als wir vor zwölf Jahren angingen, waren wir alle, mit meiner Ausnahme, um die Vierzig, jetzt feiern wir Jubiläen. Auch wenn wir noch eine Strecke bis dorthin vor uns haben, denken wir auch schon mal über die Zukunft ohne Erwerbsarbeit nach. Ein Generationensprung bei der Besetzung macht daher Sinn. Das Beschreibungsebene verdeutlicht sicher auch, dass wir, bei allem erforderlichen Teamgeist, eine dynamische und durchsetzungsfähige Persönlichkeit suchen. Und jenseits des rechtlichen Gleichstellungsgrundsatzes bei Bewerbungen wünschen wir uns alle einen Mann, worauf er sich aber nichts einzubilden braucht.



Wie lernen Schule macht

Es ist immer besonders spannend, wenn Vorhaben sich ihren eigenen Weg suchen und wenn sich, ohne dass man es hätte planen können, eines aus dem anderen ergibt.

In der Ruine der alten Ölmühle von *Skinokapsala*, die einmal ein *arteFakt*-Museum werden soll, stand eine verrostete, beschädigte Presse. Ihr Alter ist noch nicht genau bestimmt. Mit Hilfe arabischer Freunde konnte der Schriftzug auf dem Gusseisen als Inschrift in altem, osmanischen Ara-



nicht aus Stämmen von der Insel ersetzen können, weil die wenigen Bäume dort, die noch mächtig genug wären, nicht gefällt werden dürfen.

Da half uns ein Förster aus der Mark Brandenburg. Er konnte den Fußabschnitt einer starken Eiche, die gerade gefällt worden war, zur Verfügung stellen. Aus diesem Holz sind nun die neuen Lagerhölzer gesägt worden. Das aus Gusseisen hergestellte Halte- und Führungsteil der Spindel an der Presse war gebrochen. Die Teile waren vollständig, würden aber nur mit modernster Schweißtechnik wieder zusammengefügt werden können. Für die Reparatur mussten wir die schwere Presse nach Deutschland holen. So trat sie Anfang letzten Jahres die wohl zweite lange Reise in ihrem Leben an, von *Skinokapsala* bis nach *Wilstedt*. Bei den Abholtagen entdeckte sie *Michael Knüver*, der



Leiter der Produktionsschule in *Wilhelmshaven*. In den *Herbst-Auskünften* 2009 berichteten wir darüber.

Wagen und gewinnen

Mit seinen Kollegen und mit Jugendlichen dieser Bildungseinrichtung wollte er sich der Herausforderung stellen, die Presse zu restaurieren. Ein gewagtes Unterfangen, wie wir zunächst annahmen. Aber schon kurz nachdem die Presse in *Wilhelmshaven* eingetroffen war, hatten die Jugendlichen Feuer gefangen. Zunächst waren Geduld und feines Gefühl gefragt. Wochenlang wurde die festgerostete Spindel im Ölbad gepflegt, bis sie sich dann, in der Schmiede erhitzt, endlich zu bewegen begann. Alle Einzelteile mussten durch Sandstrahlen vom Rost befreit, gedengelt und geglättet werden. Dann erst konnte man prüfen, ob sie hergerichtet und wieder verwendet werden könnten. Manche Teile schieden aus und mussten neu gefertigt werden. Für die Aufstellung im Museum wurden die alten Teile liebevoll gesäubert und konserviert. Die mächtigen Eichenblöcke zu durchbohren, hatten sich die

bisch identifiziert werden. Er weist wohl auf den Hersteller hin: *Hanijeh Rashid*.

Die metallurgische Technologie der Drehspindel ist zwischen 1810 und 1830 bereits in heute zu *Syrien* gehörenden, bedeutenden Olivenregionen des osmanischen Reiches angewendet worden. Von dort her könnte die Presse einst nach *Skinokapsala* gekommen sein.

Ein Haufen „Schrott“ geht auf Reisen

Eine Restaurierung der Presse auf *Kreta* erwies sich schon früh als schwierig. Die halb verrotteten, gewaltigen Lagerhölzer würde man





Jugendlichen einfacher vorgestellt. Der erste Bohrer gab mitsamt der Bohrmaschine schon nach wenigen Minuten den Geist auf. Mit einem selbst gebastelten Bohrer für die Löcher – Durchmesser zehn Zentimeter – und mit neuer Bohrmaschine arbeiteten sich die Schüler dann viele Tage lang Zentimeter für Zentimeter durch das Holz.

Nicht nur die Olivenpresse in neuem Glanz

Nun ist die Presse fast fertig. Einzelne Teile sind bereits mit neuer Farbe versehen, und bis zu den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt wird die Restaurierung geschafft sein. Dann werden die Schüler der Produktionsschule die Presse, zusammen mit einer umfangreichen Fotoausstellung über den Werdegang der Restaurierung, erstmals der Öffentlichkeit vorstellen und sich ihre mehr als verdiente Anerkennung dafür abholen. *Eine umfangreiche Bildergalerie zur Restaurierung finden Sie im Internet www.artefakt.eu unter der Rubrik Projekte.*

Benefiz für das Ölmuseum

Wir bitten um Ihre Ideen und Ihre Unterstützung: Die bisher durchgeführten Aktivitäten zum Aufbau

des Olivenmuseums in *Skinokapsala* haben wir mit relativ kleinen Summen aus Ihren Beiträgen zum 1-Euro-Museumstaler und aus eigenen Zuschüssen realisieren können. Die Rückführung der Olivenpresse erfordert nun erstmals größere Baumaß-

nahmen am Museum zur heute erdbebensicheren Rekonstruktion des Dachs und zur Absicherung des Geländes (siehe Seite 12), um das wertvolle Museumsstück vor einem erneuten Verfall zu bewahren. Aus eigenen Mitteln allein kann *arteFakt* das nicht schaffen, und finanzielle Hilfen aus Griechenland sind auf lange Sicht nicht zu erwarten.

Die Ausstellung und die Presse könnten auf eine Spendenreise durch Deutschland gehen und sich dabei mit verschiedensten Aktionsideen verbinden. Wenn Sie uns hierbei unterstützen und die Presse mit der Ausstellung einige Zeit dafür zu Gast haben möchten, melden Sie sich bei unseren Mitarbeiterinnen Christel Kahrs (Tel.: 04283.981328, E-Mail: c.kahrs@artefakt.eu) oder Claudia Henrich (Tel.: 04283.981322, E-Mail: c.henrich@artefakt.eu).



Eigenleistung als Sponsoring

Bernd Bartelmeß aus Bremen, der gern als Architekt „mit allen Sinnen“ arbeiten wollte, stellte sich vor zwei Jahren mit seiner Idee eines „Fühlsalons“ in der *arteFakt-Gründerwerkstatt* vor. Wir nahmen ihn in die Gründerwerkstatt auf, und zu den Olivenöl-Abholtagen im letzten Jahr materialisierte er seine Idee und stellte sie in Wilstedt vor. Das brachte ihm neben An-

erkennung auch Aufträge ein, und ganz im Sinne der Tauschphilosophie von *arteFakt* hat er nun die planerische Aufgabe zur Restaurierung der alten Ölmühle in *Skinokapsala* auf Kreta übernommen. Zunächst gilt es, die erforderliche Stützmauer des abschüssigen Geländes zu konzipieren und eine erdbebensichere Wiederherrichtung des eingefallenen Daches zu entwerfen und zu berechnen. Die Entwürfe müssen sich an einem behutsamen Miteinander von historischer Rekonstruktion und zukünftiger Nutzung des „aktiven Museums“ ausrichten.

Im Internet können Sie unter www.archinova.de die architektonische Entwicklung des Museumsprojektes verfolgen und auch etwas über die weitere Arbeit von Bernd Bartelmeß erfahren.



Azzuro – Sonnenkollektoren stehen aber noch eher in Wilhelmshaven

335 Tage im Jahr scheint in Apulien die Sonne am strahlend blauem Himmel. Aber die Nutzung ihrer Energie sieht man nur vereinzelt. *Berlusconi* hatte in seiner vorigen Amtszeit die Umsetzung der EU-Richtlinien in nationale Bestimmungen, u. a. zur Förderung regenerativer Energien, unterlassen. Es war dann eine der ersten Amtshandlungen seines Nachfolgers *Prodi*, das nachzuholen. Italien ist auf diesem Gebiet daher noch „Entwicklungsland“. Wie selbstverständlich hat z. B. in Griechenland jeder Haushalt neben seiner Empfangsschüssel für das weltweite TV-Programm einen Sonnenkollektor zur Erzeugung von warmem Wasser auf dem Dach stehen.

Chancen für arbeitslose Jugendliche

Der Rückstand könnte eine Chance für einige der arbeitslosen Jugendlichen in Minervino sein (über 25% haben dort keine Arbeit): eine Ausbildung zum Solarinstallateur. Die Kooperation mit der *Produktionsschule* hilft nun beiden Seiten, diese Chancenpotenziale zu entwickeln. Eine Woche lang, Anfang Februar, lernten vier Jugendliche und zwei Betreuer aus *Minervino* und *Bitonto* in Wilhelmshaven mit den dortigen Jugendlichen den Bau und die Installation von Sonnenkollektoren. Ende Februar trafen sich dann alle in Minervino wieder, um dort die Umkleidekabinen des Sportplatzes auf sola-

re Energiegewinnung umzustellen. Die Kosten des Projektes wurden von *arteFakt* übernommen, wir haben damit unser Spendenbudget für das laufende Jahr verbraucht.

Ausbildungsverbund Minervino-Wilhelmshaven

Mittlerweile legten die Gemeinde *Minervino* und die *Produktionsschule*

in einem „letter of intent“ eine weitere Zusammenarbeit zur Ausbil-



Jörg Groeneveld, Lehrer und Leiter des Solarprojektes



dung auf diesem Sektor fest. Zur Finanzierung können dafür zukünftig Mittel aus dem Europäischen Sozialfond akquiriert werden.

Unser Olivenölpartner in Minervino, die *Cooperative Emanuele De Deo*, will dem Projekt mit ihren großen Dachflächen beitreten und Energiewirt werden. Der Aufbau der Anlage soll dann auch den Jugendlichen zu Ausbildungszwecken dienen.

Im Internet finden Sie unter www.artefakt.eu unter der Rubrik „Projekte“ eine umfangreiche Bildergalerie.



Was ist die Produktionsschule?

Die *Produktionsschule* ist ein Modellversuch des Bildungswerkes der Niedersächsischen Wirtschaft, organisiert als gemeinnützige GmbH und eingebettet in das Schulzentrum der Berufsbildenden Schule Friedenstraße in Wilhelmshaven. Dort wird Jugendlichen, deren biografischer Hintergrund bisher nicht auf der Sonnenseite des Lebens lag, ermöglicht, einen Blick auch für ihre Zukunftschancen zu gewinnen – und sie werden darin gefordert, diese Chancen aus eigener Kraft zu ergreifen und zu entwickeln.

Mit spannenden Projekten und durch Herstellung marktfähiger Produkte will die Produktionsschule Motivationshemmnisse bei den jungen Erwachsenen abbauen und der Vermittlung von Grundfähigkeiten und weiterführenden Qualifikationen im geschützten Rahmen eine Chance geben. Sie sollen betriebliche Erfahrungen sammeln, eigene Stärken erkennen, Perspektiven entwickeln und sich vorberuflichen Leistungsanforderungen stellen. Dazu zählen Verantwortungsbewusstsein, Selbstbewusstsein und Selbstständigkeit, wodurch sie die Chancen auf einen



Ausbildungs- oder Arbeitsplatz erhöhen. Die Zusammenarbeit mit *arteFakt* stellt in diesem Kontext eine Besonderheit dar, da sie der *Produktionsschule* die Möglichkeit eines internationalen Austauschs eröffnet.

Jugendliche aus Italien und Deutschland arbeiten zusammen an nachhaltigen Projekten. Das ist für sie spannend, fast nebenbei erleben sie interkulturelles Lernen. Werte wie Toleranz, Akzeptanz und Neugier gegenüber Fremdem passen sich organisch ein, sind keine Disziplinübung mehr. Sie sammeln Erfahrungen mit der Arbeitswelt in anderen Ländern, entdecken dabei ihre Schlüsselkompetenzen – sie, die oft selbst von Migration geprägt sind. Dadurch, dass *arteFakt* uns nicht nur materiell fördert, sondern sich in Person des Unternehmers und von Mitarbeitern auch selber einbringt, machen die jungen Menschen für sie neue Erfahrungen, dass sie gebraucht werden.

DIPL.-ING. MICHAEL KNÜVER
(Leiter der Produktionsschule,
Anm. d. Red.)

Unterstützung für den Modellversuch „Produktionsschule“

Mittelfristig muss die Produktionsschule einen Eigenanteil ihrer Kosten selbst erwirtschaften. Von der Ausstattung her können sie nahezu alle Gewerke bedienen. Unter www.produktionsschule-whv.de können Sie anschauen, was die Jugendlichen an Erstaunlichem alles leisten. Vielleicht haben Sie eine Idee oder kennen jemanden, der einen Auftrag vergeben könnte.



In Memoriam: Bernd Kaute

So haben wir ihn kennen gelernt, voller schöpferischer Kraft und Lebensfreude und mit einem Füllhorn an Ideen, aus dem es sprudelte. Sein tiefes, freundliches Lachen füllte Räume, und zu alledem konnte er Ruhe ausstrahlen, die einen aus der Hektik des Alltags nahm. In seinem Atelier, das vielleicht sein eigentliches Zuhause war, konnten wir ihn mit diesem Reichtum seiner Persönlichkeit erleben. Wir waren uns vor noch nicht langer Zeit begegnet. Das reichte, um Spuren einer Freundschaft zu legen, mit Plänen, die über seine Ausstellung im letzten Jahr in der *arteFakt*-Kartongalerie hinausgehen sollten. Jetzt im März, zur Abfüllung des Olivenöls No. 9, wollten wir bei einem guten Glas Wein und mit dem herrlichen Ausblick in die Weite des *Albano* daran weiter schmieden. Anfang des Jahres erreichte uns unvermutet die Nachricht, dass Bernd des Morgens nicht mehr aufgewacht war, sein Herz war der Kraft seines Geistes nicht mehr gefolgt.



Foto: Carmen Kirchhain, Bielefeld



Bernd Kaute: Ohne Titel, 1996, Bronze, 25 x 84 x 30 cm

Olivenöl-Abholtage 2010

Saisonauftakt:

Olivenöl-Abholtage in Wilstedt

(nahe Bremen)

Erzeuger stellen persönlich ihre neuen Olivenöle vor. Kultureller Schwerpunkt in diesem Jahr: Die Olivenregion Kreta

Samstag und Sonntag, den 1. und 2. Mai

von 10 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 3,00 €, ab 16 Jahren 1,00 €, bis 16 Jahre frei

Ein Garten voller Kräuter

Eröffnung des Kräuter-Schaugartens „Eschels Hoff“ in Benkel, Gem. Ottersberg (nahe Bremen)

Freitag und Samstag, den 28. und 29. Mai.

Freitag 14 bis 18 Uhr, Samstag 10 bis 17 Uhr.
Eintritt frei

Regionale Küche & Olivenöl

im Bienenmuseum zu Weimar,
in Gemeinschaft mit dem Slow Food Convivium und Waldorfschülern von Weimar

Samstag und Sonntag, den 5. und 6. Juni

Von 10 bis 17 Uhr. Eintritt frei

Berliner Herbst-Staudenmarkt

im Botanischen Garten

Samstag und Sonntag, den 4. und 5. September.

Von 9 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 5,00 €, ermäßigt 2,50 €, bis 6 Jahre frei

Illertisser Gartenlust

in der Gärtnerei Gaissmayer
Garten im Wandel der Zeiten

Samstag und Sonntag, den 11. und 12. September.

Von 9 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 7,00 €



Olive trifft Traube in Rohrbach

Variationen von Olivenöl & Wein – als Seminar, Buffet oder lange Tafel zum Mehr-Gänge-Menü mit Freunden
Samstag und Sonntag, den 18. und 19. September. Sa. von 12 bis 22 Uhr, So. von 11 bis 19 Uhr. Eintritt frei

Apfel & Erdapfel in Wilstedt

Zur Wiederentdeckung vergessener Obst- und Gemüsesorten

Sonntag, den 3. Oktober.

Von 10 bis 17 Uhr.
Eintritt: Erwachsene 3,00 €, ab 16 Jahren 1,00 €, bis 16 Jahre frei

Vorweihnachtlicher Becking-Kaffeebasar in Hamburg

Manufakturen stellen sich vor
Samstag und Sonntag, den 27. und 28. November. Sa. von 12 bis 19 Uhr und So. von 10 bis 17 Uhr. Eintritt frei

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Haben Sie besondere Wünsche, rufen Sie uns bitte vorher unter 0 42 83. 98 13 17 an oder senden uns eine E-Mail an kontakt@artefakt.eu