



Editorial



Seit über zehn Jahren lektoriere ich für arteFakt die *Auskünfte*. Nicht nur damit nehme ich lebhaften Anteil an den Entwicklungen hin zu einem ‚neuen Olivenöl‘. Die Beiträge in der vorliegenden Ausgabe veranlassen mich nun, selbst zur digitalen Feder zu greifen.

Die konsequente, nachhaltige Arbeit für ein unverfälschtes, hochwertiges Olivenöl und für Fairness in einem vertrauensvollen Erzeuger-Verbraucher-Verhältnis führt jetzt an eine doppelte Herausforderung: Die erneut modifizierte Olivenöl-Verordnung der EU macht die Transparenz und Qualitätsdefinitionen, die unabdingbar für Bewertung und Deklaration der Öle sind, definitiv unmöglich. Und die Ausstattung der Manufakturen der Kleinproduzenten, notwendige Voraussetzung für die unabhängige Erzeugung der Öle, ist weder aus dem Erlös noch aus erreichbaren Subventionen finanzierbar.

Es sieht so aus, als stünde der zwergenhafte David arteFakt gleich vor zwei riesenhaften Goliaths: vor der EU-Bürokratie und den Olivenölkonzernen. Aber es geht nicht um einen Kampf – weder werden wir die EU-Verordnung beseitigen noch den Konzernen Paroli bieten. Es geht darum, dass wir mit der Petition – „Weg mit der Olivenöl-Verordnung“ – wie mit einem neuartigen Finanzierungsmodell für den Beginn der Kleinmühlen-Praxis jenen Stein ins Wasser werfen, der größere und größere Kreise erzeugt. Beides verlangt Mut und eine neue Qualität des Solidarischen in den Erzeuger-Verbraucher-Beziehungen. Aber arteFakt besteht nicht aus einem einsamen David – durch gemeinsames Handeln wird der Stein schwer genug, um seine Wirkung zu tun. *Ludwig Fischer*

Das Olivenöl von Kreta ist wieder da!



Von den ungewöhnlichen Wetterkapriolen, die im Jahr 2013 zum Totalausfall der Olivenernte auf Kreta geführt hatten, blieben Edith und Ioannis Fronimakis im vergangenen Jahr verschont, so dass sie im Dezember und Januar fast wie gewohnt ihre Oliven im Canyon von Skinokapsala im Triptisgebirge ernten konnten – fast, weil sich die Olivenbäume bei der ‚Jahrhunderttrockenheit‘ im Sommer 2013 nicht nur geschützt hatten, indem sie frühzeitig die Früchte abwarfen, um Kräfte zu sparen, sondern auch, indem sie nur wenige neue Zweige austrieben. Olivenblüten entwickeln sich jedoch nur an den einjährigen Trieben, so dass der geringe Austrieb nun im nachfolgenden Winter zwar zu einer guten Qualität der Oliven, aber auch zu einer noch nicht sehr üppigen Ernte geführt hat. Weil jedoch wieder Oliven vorhanden waren, wird es auch das native Wildfenchel-Olivenöl von Edith & Ioannis wieder geben. Alles über die diesjährigen Olivenöle auf Seite 2.

Der Klimawandel setzt sich fort, nun ein Ernteausfall in Italien

In verschiedenen Medien ist bereits davon berichtet worden: ganze Regionen Italiens ohne nennenswerte Olivenernte. Ein ZEIT-Redakteur bat mich, ihn vor Ort bei einer Recherche zu begleiten. Entstanden ist dann eine sehr gute, umfangreiche Darstellung der schwierigen Situation, aber auch der allgemeinen Problematik bei der Olivenölproduktion, einschließlich der jahrelangen, betrügerischen Machenschaften. Auf unserer Internetseite finden Sie einen Link zu dem Artikel.

Die Klimaveränderungen machen Landwirten das Leben nicht leichter. Wetterkapriolen gab es zwar zu allen Zeiten, die Ausschläge werden aber wohl größer, und sie treten häufiger auf. Ende Juni und Anfang Juli vori-

gen Jahres kam es in vielen Regionen Italiens zu ungewöhnlich starken Regenfällen mit großflächigen Überschwemmungen. Es folgte dann ein für dortige Temperaturverhältnisse milder Sommer, so dass es feucht und warm blieb. Das begünstigte Pflanzenschädlinge aller Art, insbesondere auch die Olivenfliege. Bei der sonst vorherrschenden sommerlichen Hitze von über 40°C ist sie inaktiv und startet ihre Vermehrung erst im September. Zwei bis drei Generationen der Olivenfliegen führen dann zum Verlust von bis zu 5% der Oliven. Wirtschaftlich ist diese ‚natürliche‘ Einbuße tragbar.

Im vorigen Sommer aber setzte die Vermehrung bereits im Juli ein, und es kam zu sechs bis acht

Generationen der Olivenfliegen, die sich ja mit jeder Generation exponentiell vermehren. Ab August regnete es dann angefressene Oliven von den Bäumen, und die Früchte, die noch bis zur Ernte an den Zweigen blieben, waren in so einem jämmerlichen Zustand, dass man aus ihnen nicht mal mehr Industrieöl gewinnen wollte. Betroffen davon waren alle italienischen Regionen, aber unterschiedlich stark. Im Süden sah es etwas besser aus als im Norden von Italien. Die Olivenöle No.2 – Sizilien, No.3 – Kalabrien und No.7 – Apulien wird es in guter Qualität und ausreichender Menge geben. Nur das Olivenöl No.9 aus der Toskana wird ganz ausfallen. Für Adriano ist das bitter, ... (Fortsetzung auf Seite 2)

Inhaltsübersicht



OlioSoli

Unsere griechischen Partner bedanken sich; weiterhin der Finanz- und Prüfbericht ... Seite 3



Olivenöl
... aber nur in echt!

Eine Olivenöl-Petition

Wieder gab es eine ‚Reform‘ der EU-Olivenölverordnung zum Nachteil von Verbrauchern und Oliviers. Mit einer Protestnote, Forderungen und Vorschlägen möchten wir etwas dagegen tun, und Sie können das unterstützen ... Seite 4



Eine besondere Olivenöl-Weiterbildung,

die viele neue Erkenntnisse und ein besonderes Olivenöl-Special erbrachte ... Seite 5



Crowdfunding auf arteFakt-Art

Oliviers brauchen eigene Kleinmühlen, um sich im Markt entwickeln und behaupten zu können. Allein werden sie es nicht schaffen können. Ein Vorschlag und Angebot für eine erste Modellmühle ... Seite 8

So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Neue Olivenfreunde sind anfangs über unsere Angaben zur Temperaturgrenze von 130 bis 210°C für die Verwendung verschiedener Olivenöle irritiert. Der chemische Rauchpunkt aller Olivenöle liegt bei 230°C. Wie auch bei anderen Speiseölen, soll man jedoch ca. 20°C unterhalb des Rauchpunktes bleiben, um das Entstehen von Schwel- oder Verbrennungstoffen zu vermeiden. Mit unseren Olivenölen erhalten Sie sehr aromatische Öle, weil nur wenig davon aus dem Kern und viel aus den Fruchtzellen gewonnen wird. Die Aromen sollten bei der Verwendung geschmacklich im Zentrum stehen. Bei Röstaromen, die i.d.R. über 130°C entstehen, sind

fein aromatische Olivenöle daher eher ‚verschenkt‘. Würzige Aromen können sich dagegen gut in dieser Konkurrenz behaupten, langes Erhitzen lässt aber auch sie ‚verrauchen‘.

Zwei der gesundheitlich sehr vorteilhaften sekundären Pflanzenstoffe, die gute Olivenöle enthalten, werden im Mund- und Rachenraum wahrgenommen und sind damit Kriterien für Qualität. Den Polyphenolen haftet etwas Herb-Bitteres an, und Oleocanthal zeichnet eine senfartige Schärfe aus. Beides sind Schutz- und Reparaturstoffe der Pflanze. Fehlen sie beim Prüfen der Olivenöle, sind sie verbraucht und geben den Hinweis darauf, dass dies

auch für alles andere Positive im Olivenöl zutrifft. Das Öl ist dann vorgeschädigt oder schlicht zu alt geworden.

Für die feine und fein-würzige Küche bis 130°C

Olivenöle mediterraner Inseln ähneln sich in ihren lieblich-fruchtigen, noch leicht grünen Aromen von frühreifen Obstfrüchten, mit nur dezent herben, aber frischen pfeffrigen Noten.

Beim **Olivenöl No.2 von Sizilien** treten in diesem Jahr aromatisch Apfel, etwas Aprikose und grüne Mandel hervor. Und beim **Olivenöl No.29 von Kreta** wird wieder deutlich die Banane in der noch grünen Schale erkennbar. Sie lässt die Süße schon erahnen, das zarte und leicht pelzige Grün auf der Zunge dominiert aber noch.

Auch Italienische Olivenöle vom Festland weisen eine Grundgemeinsamkeit auf: Ihre aromatischen Prägungen sind lieblich und leiten sich von Blütendüften ab. Oft ergibt das sehr elegante Olivenöle. Harmonie und Eleganz kitzelt Angela Librandi wieder auf besondere Weise und höchst unterschiedlich aus ihren vier Varietäten.

Wer eher den grünen, noch leicht grasigen Aromatönen gerade aufgehender Blüten zuneigt,

dem wird das **Olivenöl No.3 grün** gut gefallen, gewonnen aus Oliven der ersten Erntetage. Oliven mittlerer Reife prägen das **Olivenöl No.3 fruchtig** und lassen diese Töne etwas breiter und gefälliger ausfallen, was all jenen gefallen wird, die allzu heftige Schärfe und Bittertöne gern meiden. Wer aber dieses aufregende Spiel profilierter Schnitte zwischen Aromen, Schärfe und herben Noten auf der Zunge und am Gaumen schätzt, dem werden die **Specials der Carolea und Frantoio** in diesem Jahr besonders gut gefallen.

Die blumigen Aromen des **apulischen Olivenöls No.7** drücken sich weniger in einzelnen Blüten aus, als in der Kraft und Fülle einer ganzen Blumenweise. Damit ist es füllig und herzhaft im Geschmack, der von interessanten rauchigen Noten der Bittermandel und einem pfeffrigen Abgang begleitet wird. Chapeau an Giulio und Giuseppe: Obwohl sie es so schwer hatten wie noch nie, ist es ihnen gelungen, ihre gewohnte Qualität zu erreichen.

Die herzhaft und herzhaft-würzige Küche bis 210°C

Der früh einsetzende Herbst in Katalonien ließ Josep aus Sorge vor den Olivenfliegen früher als sonst mit der Ernte beginnen. Das **Olivenöl No.11** ist daher in diesem

Jahr daher etwas grüner in den Aromen und etwas spitzer und pfeffriger im Geschmack, bleibt aber in der gewohnten Harmonie eines eher ‚weichen‘ Olivenöls.

Ähnlich im Charakter, aber verschieden in der Aromaprägung ist wieder das **Olivenöl No.23 aus Korinth** ausgefallen. In den herben und pfeffrigen Noten dezenter geprägt, hat es erneut die gewohnt frischen und feinen Aromen von Gräsern einer Zierwiese.

Wer es würziger mag, dem werden wieder die herzhaft ausgeprägten Kräuteraromen des **Olivenöls No.24 aus Achäa** und des **Olivenöls No.27 aus Messenien** gefallen. Das mit der Koroneiki-Olive nahe Patras von Petros gewonnene ist dabei etwas sanfter, runder und mehr mit Gräsern durchmischt ausgefallen als die Koroneiki in Gargaliani (No.27) von der Kooperative Eleonas. Beide Varietäten weisen wieder viele Wildkräuter, wie Löwenzahn und Wegwarte, auf. Im **Olivenöl No.27 grün** aus Oliven der frühen Ernte ist das noch stärker zu schmecken als in der gefälligeren Variante **fruchtig** aus Oliven mittlerer Reife. Wer diese Öle liebt, sollte nicht verpassen, eine Flasche von dem ‚Mercedes‘ zu ergattern, dem experimentellem Ergebnis der Weiterbildung in Gargaliani.

Alle Olivenöle, alle Infos.

Das Verzeichnis mit ausführlichen Beschreibungen und allen weiteren Produkten erhalten Sie unter info@artefakt.eu oder telefonisch unter 04283.981317.



Apulische Oliven beim Verladen für den italienischen Norden



(Fortsetzung von Seite 1)

... hatte doch sein Vater, Andreas März, ihm erst im Sommer den Olivenölbetrieb übertragen – und dann wurde er gleich vor eine so große Herausforderung gestellt.

Die Olivenölmenge, die in Italien von der Bevölkerung verbraucht wird, übersteigt die heimische Produktion bereits um ca. 30%. Und der Export von ‚Original‘ italienischem Olivenöl macht noch einmal etwa das Doppelte dieser Menge aus.

Verstärkte Herkunftstäuschung zu erwarten

Die falsche Herkunftsdeklaration ist neben der falschen Quali-

tätsauszeichnung seit langem der am häufigsten vorkommende Betrug. Mixturen aus billigen tunesischen, andalusischen und griechischen Olivenölen und einigen Prozent italienischer Beimischungen werden als italienisches Original in den Handel gebracht. Zumeist erscheinen die Öle dann als toskanische oder ligurische Marken, weil das hohe Gewinnmargen verspricht.

Nun fehlten in diesem Winter gerade in diesen Regionen die Oliven, was zu einem Run auf Oliven aus dem Süden, weniger auf die dort gewonnenen Olivenöle führte. Die Olivenölverordnung lässt u. a. auch ein Schlupfloch für die

Herkunftsauszeichnung. Denn gemäß Verordnung bestimmt sich die Herkunft auch nach dem Ort der Pressung der Oliven. Schwer bewachte und bewaffnete LKW-Korsi, voll geladen mit Oliven, fuhren daher im November und Dezember aus Apulien, der Basilikata und Kalabrien in den Norden, dort wurde das Transportgut dann zu original ligurischem, toskanischem oder umbrischem Olivenöl gepresst.

Exorbitante Preise

In einer wahren Goldgräberstimmung überboten sich Händler und Spekulanten aus dem Norden in ihren Tagespreisen, zweieinhalb-

bis dreifach lagen sie mindestens über den sonst üblichen Preisen. Das führte dann dazu, dass die vielen kleinen Olivenanbauer schnell ernteten, um daran teilhaben zu können. Etliche Ölmüller pressten gar kein Öl mehr aus den Oliven, sondern verlagerten sich ganz auf das Einsammeln der Oliven und deren Verkauf in den Norden. Riesige Mengen von Oliven wurden bei Wind und Wetter auf nackten Böden rund um die Mühlen gesammelt, immer wieder von Schaufelbaggern zu noch größeren Haufen aufgeschüttet, um Platz für die nächsten zu schaffen. Schwarze Rinnsale von oxidiertem Fruchtwasser geplatzt

Oliven flossen von allen Seiten aus den Fruchtbirgen. Die Temperaturen, die sich im Inneren der Berge bildeten, dürften zu veritabler Energiegewinnung gereicht haben. Der Transport in LKW-Trailern für die über 600 Kilometer lange Fahrt in den Norden hat diese Effekte ganz sicher noch verstärkt.

Beim Einkauf von original italienischem Olivenöl ist in diesem Jahr daher noch größere Aufmerksamkeit als sonst geboten. Ohne die Angabe der Olivensorten und ohne Kenntnis von deren regionaltypischen Anbaubieten wird man wenig Klarheit erlangen.



Familie Sinanos (Olivenöl No.23 – Korinth)



Familie Livanis (Olivenöl No.24 – Achäa)



Kooperative Eleonas (Olivenöl No.27 – Messenien)



Edith und Ioannis Fronimakis (Olivenöl No.29 – Kreta)

OlioSoli – wir bedanken uns

Die in Kürze beendete Olivenölkampagne 2014 war, wie Sie wissen, wesentlich geprägt von dem katastrophalen Ernteausfall im Winter 2013 auf Kreta und in weiten Teilen des Peloponnes. Dass es uns gelang, angesichts dieser Naturkatastrophe gemeinsam mit den arteFakt-Kunden ein Solidarmodell zu verabreden, um die gravierenden Folgen für un-

sere davon betroffenen Produzentenpartner abzuwenden, das war eine beeindruckende Erfahrung, wie man sie wohl nur selten erlebt. Die Zukunft gehört dem Wärmetausch, formulierte es einmal Joseph Beuys und brachte damit eine seiner Visionen auf eine prägnante Formel. Sehr dankbar und ein wenig stolz bin ich darauf, dass uns mit dem OlioSoli in

diesem Sinne eine der ‚sozialen Skulpturen‘ gelungen ist, mit denen nach seiner Kunstauffassung eine Zukunft in Nachhaltigkeit gestaltet wird.

Auf Anregung einer Kundin hin hatten wir der Aktion den Namen „OlioSoli“, als Kürzel für „Olivenöl und Solidarität“, gegeben. Im Laufe der Kampagne kamen dann auch wirklich so

viele Solidaritätstaler zusammen, dass alle unsere Partner das Jahr zwar ohne Olivenölerlös überstehen mussten, dies aber mit Hilfe der Zuwendung ohne Aufnahme von Krediten schafften.

In der Olivenölkampagne 2015 sind sie nun wieder mit ihren köstlichen Olivenölen dabei.

OlioSoli-Finanzbericht und Kassenprüfung

Der OlioSoli wurde im Zeitraum vom 08. Januar 2014 bis zum 28. Februar als zweckgebundene Sonderabgabe von 50 Cent pro Liter auf alle Nativen Olivenöle Extra erhoben. Die Prüfung der Rechnungsausgangsdaten ergab daraus den Gesamtbetrag in Höhe von 52.816,33 Euro, für den die Umsatzsteuer von 7% an das Finanzamt abzuführen war. So verbleibt der Reinbetrag von 49.361,05 Euro, der ausgekehrt werden kann. Auf das Konto für zusätzliche OlioSoli-Spenden wurden im gleichen Zeitraum weitere 19.555,55 Euro eingezahlt. Der Betrag bleibt von der Umsatzsteuer befreit und steht damit zur vollen Auszahlung zur Verfügung.

An die griechischen Erzeugerpartner Dimitrios Sinanos, Petros Livanis, die Kooperative Eleonas und Edith Schwindhackl-Fronimakis und Ioannis Fronimakis wurden ein Gesamtbetrag von 58.000,00 Euro überwiesen, belegt durch entsprechende Überweisungsträger.

Aus dem Gesamtbetrag von Sonderabgabe plus zusätzlichen Spenden verbleibt nach Abzug der Überweisungen an die Erzeugerpartner ein Überhangbetrag in Höhe von 10.916,60 Euro.

*Bestätigungsvermerk
Nachweise für vorstehende Angaben und Wertansätze erfolgten durch übergebene Buchungunterlagen und erteilte Auskünfte.
Berlin, 5. März 2015, Prof. Dr. Norbert Braun, Steuerberater*

Was tun, wenn unser Versprechen nicht zu halten ist?

In diesem Jahr hat es nun viele der italienischen Olivenöl-Erzeuger hart getroffen. (siehe Seite 1). Auch uns stellt diese Lage vor eine schwierige Aufgabe. Versprochen hatten wir im letzten Jahr, den OlioSoli-Zuschlag von 50 Cent pro Liter auf alle Nativen Olivenöle Extra nun wieder abzuschaffen und keine Preiserhöhung für die neue Kampagne vorzunehmen. Der Ernteausfall hat die Preise in Italien aber derart in die Höhe schießen lassen – auf das Zwei- bis Zweieinhalbfache der Vorjahrespreise –, dass auch unsere Partner davon nicht völlig unberührt bleiben. So kommt es erstmals seit achtzehn Jahren bei arteFakt zu der Situation, dass der allgemeine Marktpreis für den Einkauf der Olivenöle unsere eigene Preisverabredung mit den Partnern, die ja immer deutlich über dem Marktpreis liegt, übersteigt. Wenn wir unsere Zusage, die Preise jetzt

nicht anzuheben, einhalten, werden wir den Betrag zusetzen müssen, den der zurückliegende OlioSoli erbracht hat. Mit einer so großen Spanne kalkulieren wir aber unsere Verkaufspreise nicht, können die Erhöhung beim Einkaufspreis also wirtschaftlich nicht auffangen.

In Ableitung der ‚italienischen Blase‘ ist es in Griechenland und Spanien ebenfalls zu Preiserhöhungen gekommen, wenn auch nicht in vergleichbarer Höhe. Alle griechischen Oliviers haben, zum Dank für die Unterstützung durch den OlioSoli, für dieses Jahr darauf verzichtet, so dass wir die Preise hier wieder in vollem Umfang absenken können. Die höheren Kosten bei Josep M. Mallafre in Katalonien ergeben sich überwiegend durch die Ausweitung seines Bio-Angebots, so dass wir daher den Betrag des OlioSoli hier nicht vollständig absenken können.

Eine Fortsetzung des OlioSoli wird als Reaktion auf den Ernteausfall in Italien nicht nötig sein. Durch den so hoch gestiegenen Marktpreis haben die italienischen Erzeuger ihre Ernteverluste durch den doppelten Preis, den sie erzielen konnten, in Grenzen gehalten. Wegen unserer besonderen und langjährigen Verbraucher-Erzeuger-Partnerschaft wurden wir von diesem extremen Preisaufschlag zwar ausgenommen, aber weil sie ja selbst auch ca. 40 bis 70% Ernteeinbußen hatten, mussten die Erzeuger auch uns gegenüber mit deutlichen Aufschlägen reagieren.

Adriano März wagte in der Toskana das Experiment, im Süden frisch geerntete Oliven mit Kühltransporten zu sich zu holen und noch in der gleichen Nacht zu Olivenöl zu verarbeiten. Hierbei stützte er sich auch auf die zu Freunden gewordenen anderen arteFakt-Oliviers, u. a. auf Giu-

seppe Lombardi (Olivenöl No.7) in Andria/Apulien, der genug Oliven hatte. So konnte Adriano seine Einzelkunden wenigstens mit etwas Olivenöl beliefern, um sie nicht zu verlieren. Wir sind dabei zurück getreten – er wird uns ja nicht verlieren, nur weil einmal seine Ernte ausfällt.

Das alles offen zu kommunizieren, wird nun unsere Aufgabe sein. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir unsere Zusage, die Preise in diesem Jahr nicht zu erhöhen, nicht vollständig einhalten können. Bei den griechischen Olivenölen wird der 50 Cent-Aufschlag des OlioSoli ganz zurückgenommen, für spanische Öle nicht in vollem Umfang, und für italienische Öle müssen wir den Aufschlag in diesem Jahr belassen. Nur dann können wir den trotzdem eintretenden Verlust innerbetrieblich durch Einsparungen auffangen.

OlioSoli-Restbetrag für Italien

Die Cooperative Emanuel De Deo in Minervino ist vom Ernteausfall in Italien mit einer Mindermenge von 70% des normalen Olivenölertrags mit am härtesten betroffen. Durch den Verkauf weiterer landwirtschaftlicher Produkte und den hohen Ölpreis ist ihre Existenz aber nicht gefährdet. Mit dem Vorsitzenden, Mauro Sciarra, haben wir uns über eine Hilfe verständigt, die unsere Verbundenheit in einem eher kulturellen und sozialen Charakter der Unterstützung zum Ausdruck bringen soll. So werden wir aus den ärmeren Familien der Cooperative zehn bis zwölf Kinder, die noch nie verreisen konnten, zu einem vierzehntägigen Aufenthalt in den Sommerferien einladen.

Nicht die Ölkännchen gehören abgeschafft, sondern die EU-Olivenölverordnung

Unterstützen Sie die Olivenöl-Petition

Eine abermalige ‚Reform‘ der EU-Olivenölverordnung verbietet den Oliviers nun, jegliche individuelle Kennzeichnung ihres Olivenöls wie näheren Angaben zu Herkunft, Geschmack und Verwendung auf das Etikett zu schreiben. Ein Winzer, z.B. von der Mosel, dürfte danach seinen Wein nur mit der Aufschrift ‚Wein aus Deutschland‘ auszeichnen. „Es reicht!“ Das wollen wir mit der Olivenöl-Petition jetzt öffentlich kundtun, und es sollte mehr als nur eine Protestnote werden, es muss sich tatsächlich etwas ändern.

Es reicht! – 50 Jahre Gesetzgebung gegen Verbraucher und Kleinerzeuger (Oliviers) sind genug.

Olivenöl-Petition

an das Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Abteilungen 2 und 6

Sehr geehrter Herr Dr. Heider, sehr geehrter Herr Dr. Guth,

- setzen Sie sich für die Abschaffung der EU-Olivenölverordnung in Brüssel ein.
- Berufen Sie dazu einen runden Tisch ein, um auch Verbraucher und Oliviers zu Wort kommen zu lassen und Alternativen zu diesem Gesetz zu formulieren.
- Laden Sie dazu Verbraucher und Verbraucherschutzorganisationen und -medien wie Slow Food, Food Watch, Merum, Öko-Test, Stiftung Warentest, auch kommunale Lebensmittel-Aufsichtsbehörden und weitere thematische Fachexperten ein. Weiterhin Oliviers, weil diese durch das Gesetz in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung eingeschränkt und damit in ihrer Existenz gefährdet sind.

Im Internet können Sie unter petition.artefakt.eu diese Petition mit Ihrer Unterschrift unterstützen. Nutzen Sie dabei auch die Verbreitung dieser Petition über die sozialen Medien durch ‚Teilen‘ mit Freunden und Bekannten. Die EU-Verordnung werden wir damit eher nicht zu Fall bringen, obwohl das auch kein schlechtes Ergebnis wäre. Ein Runder Tisch, wie gefordert, als Reaktion auf die nächsten Veröffentlichungen von Olivenöl-Panschereien, das scheint jedoch ein erreichbares Ziel. Angesichts der schlechten Ernte in Italien werden wir nicht lange auf den neuesten ‚Olivenöl-Skandal‘ warten müssen.

Am 22. September 1966 wurde mit der EU-Verordnung 136/66 erstmals ein Gesetz für Olivenöl in Abgrenzung zu anderen Speisefetten und Ölen geschaffen. Sicher war einer der Gründe für diese spezielle Gesetzgebung, die vielfachen Betrüger an diesem Lebensmittelprodukt einzudämmen. 2016 jährt sich dieses Gesetz nun, mit seinen zahlreichen Änderungen, die es über die Jahre erfahren hat, zum fünfzigsten Mal. Schaut man rückblickend auf seine Wirkung, sieht man eine Geschichte nahezu jährlicher Olivenöl-Skandale mit einer nachfolgenden Verfeinerung der Olivenöl-Panschereien, der Legalisierung von Betrug und der Förderung industriell hergestellter Olivenöle. Experten schätzen Olivenöl wie eh und je als das am meisten von Betrug betroffene Lebensmittel innerhalb der EU ein.

Olivenölbetrug gab es zu allen Zeiten

Bestanden die Betrügereien vor der Gesetzgebung vor 49 Jahren zumeist aus Zumischungen von Ölen anderer Provenienz, so bewirkte die Einführung von Qualitätsklassen – mit dem ‚Nativen Olivenöl Extra‘ als der höchsten Güteklasse –, einer Auslese vergleichbar, nur eine Verlagerung der Fälschung in die Labore.

Lampantöle, die schon immer einen sehr großen Teil der produzierten Qualität ausmachten,

wurden tatsächlich eher für Öllampen als zum Essen verwendet. Ein weiterer, großer Anteil der produzierten Olivenöle hatte durchschnittlich die Qualität, die beim Wein einem einfachen und ehrlichen Landwein gleichkäme. Die Oliven wurden reif geerntet, archaisch in der Steinmühle verarbeitet, und das Öl wurde nicht gefiltert. Dadurch schmeckte es schön weich und buttrig, war nicht lagerfähig, und bald schon bekam es ranzige Noten, an die man aber gewöhnt war.

Der Betrug ist heute faktisch legalisiert

Auch wenn heute Olivenöl zumeist in modernen Edelmühlmühlen erzeugt wird, entstehen dabei meistens Öle, die immer noch diese schlechte oder höchstens einfache Qualität besitzen.

Große, den Markt beherrschende Konzerne lassen diese Olivenöle von zahlreichen Zwischenhändlern einsammeln, um sie dann in ‚Chemiefabriken‘ zu Nativem Olivenöl Extra zu rektifizieren, wie man diese Schöpfung der Öle nennt. Weil aber alle chemisch-technischen Fortschritte bei der Rektifizierung die schlechte Ursprungsqualität nicht überdecken können, wurden mit vielen Änderungen der Olivenölverordnung entsprechende Anpassungen vorgenommen, z.B. durch großzügige Fehlertoleranzen. Was früher noch ein Lampantöl war, ist nach heutiger Gesetzeslage großenteils zumindest ein ‚natives Olivenöl‘. Olivenöl-Skandale kann es daher heute kaum mehr geben, der Betrug ist durch die Gesetzgebung quasi legalisiert worden. Heute ist es überwiegend nicht mehr das einfache Bauernöl, das die

Verbraucher in die Flasche abgefüllt bekommen, sondern das zur Auslese rektifizierte Lampantöl.

Oliviers müssen frei sein dürfen

Noch zaghaft, aber in Ansätzen erkennbar, schickt sich eine junge Generation von Kleinerzeugern an, sich zu Oliviers zu qualifizieren und damit nicht mehr nur Oliven-Rohstofflieferanten für die Olivenölindustrie sein zu müssen. Sie haben auf dem Markt, vergleichbar den Winzern beim Wein, nur dann eine Chance, wenn sie der industriell gefertigten Olivenölmelange ein echtes und individuelles Olivenöl entgegen setzen. Die Olivenölverordnung ist aber, sicher nicht zufällig, zu einer Industrienorm geworden, der sich wegen des Gesetzescharakters in Europa alle unterordnen müssen. Auch wir mussten jetzt alle individuellen, für Sie als Verbraucher/innen interessanten Informationen von den Etiketten entfernen. Das hat uns u. a. über 10.000 Euro zur Herstellung neuer Druckklischees gekostet.

List alleine reicht nicht mehr

Inspiziert von Athene, die wir zu unserer Schutzpatronin gewählt haben, weil sie neben der Göttin der Handwerkskünste und der Weisheit auch die der Kriegslust war, reagieren wir zwar schon lange mit immer neuer Kreativität auf die einschränkenden Veränderungen, aber die Spielräume dafür sind fast verbraucht. Es reicht!

Anmerkung:

Auf unserer Internetseite www.artefakt.eu finden Sie eine umfangreiche Materialsammlung an Aufsätzen, Stellungnahmen, Berichten u. a. von arteFakt, Slow Food, Merum, Die Welt, Stern sowie die Originaltexte der EU-Olivenölverordnung.

Oliven sind als Früchte mit Weintrauben vergleichbar, unsere Erzeugerpartner verstehen sich daher wie Winzer als ‚Oliviers‘ oder ‚Olivieres‘

arteFakt
BASIC

... entspricht im Vergleich z.B. einem einfachen Landwein. Ein sauberes natives Olivenöl ohne Fehler, aber mit wenig ausgeprägter Aromendichte, da es aus Oliven der späteren Ernten gepresst wird. Basic-Olivenöle eignen sich gut zum Kochen und Backen – dort also, wo im Einsatz in der Küche die Aromen eine untergeordnete Bedeutung haben.

arteFakt
CLASSIC

... entspricht im Vergleich z.B. dem Kabinett- oder Classic-Wein. Gewonnen aus Oliven der frühen bis mittleren Reife, eignet es sich mit seiner Fülle an Aromen und seiner breiten Fächerung für die Salatvinaigrette, die Gemüse- und Schmorküche oder zum Bereiten von Pesti etc., – überall dort, wo eher der Charakter des Oliven-saftes als der des Öls zum Einsatz kommt.

arteFakt
SELECTION

... sind Olivenöle, die nur in kleineren Chargen für sehr feine und filigrane oder akzentuierten Aromen gewonnen werden, zumeist begleitet von profiliert pfeffrigen und herben Noten, deren Grundlage die selektive Ernte, auf ausgewählten Böden und in einem eng begrenztem Zeitfenster der Reife ist. Im Wortsinn also: die Auslese. Derart feine Olivenöle lassen sich bestens pur genießen und werden zur Verfeinerung über Pellkartoffeln, Gemüse, Brot, Fisch, Meeresfrüchte und feine Suppen geträufelt.

arteFakt
SPECIAL

... eine Kategorie, die wir Besonderheiten vorbehalten, wie z.B. dem *Primario-Olivenöl*, was beim Wein einem Federweißen entspricht. Nicht alle Aspekte des Weines lassen sich 1:1 auf Olivenöl übertragen, daher gilt für diese Kategorie *Special* eher, dass es eine Besonderheit darstellt. Das kann eine Sonder-Edition, wie z.B. ein tunesisches Olivenöl sein oder auch eine besondere Olivensorte wie die *Carolea*.

Unerwartete Unterstützung

Bei meinem Studienaufenthalt im letzten Jahr an der Olivenfakultät der Davis-University in Kalifornien konnte ich erfahren, dass auch in den USA eine Debatte für mehr ehrliche Olivenöl-Qualität im Gange ist. Die ständig weiter abgesenkten Standards der EU-Olivenölverordnung gefallen allerdings den heimischen Erzeugern nicht, weil sie sich seit einiger Zeit mit höheren Qualitäten auf dem Olivenöl-Markt profilieren und nicht mit schlechten ‚Nativen Olivenölen Extra‘ aus Europa in einen Topf geworfen werden wollen.

Unterstützung erhalten sie dabei jetzt von unerwarteter Seite, von Verbrauchern. Mit Sammelklagen,

einem Schutzinstrument, das in Europa noch nicht zulässig ist, gehen jetzt Verbraucher gegen Olivenöl-Panschereien vor.

Erste Gerichte nahmen ihre Klagen an und machten damit Verfahren in den USA gegen europäische Olivenölmultis anhängig. In den Sammelklagen soll nachgewiesen werden, dass diese im Standard Produktqualitäten anbieten, die nicht mal den Mindeststandards der EU-Olivenölverordnung entsprechen und somit Verbrauchertäuschung und -betrug darstellen. Das werden wir mit Spannung verfolgen.

Karim Aouini

Olivenöl-Weiterbildung im Zeichen neuer Marktentwicklungen

Eine der konzeptionellen Säulen und Zukunftsziele von arteFakt war und ist die Modernisierung bei kleineren Oliviers zu einem Standard, der beim Wein mit dem Qualitätsbegriff und der Marktposition von ‚Winzern‘ verbunden wird. Gegenüber den Mengenproduzenten von Wein – wie eben auch von Olivenöl – werden kleinere Erzeuger nur eine Wettbewerbschance bekommen, wenn sie etwas Eigenes entwickeln, bei dem die Großen ihnen nur schwer folgen können. Sie müssen ein persönliches, individuelles und regionales Produkt kreieren. Eine der Grundlagen, um das Erreichen zu können, ist die Aneignung von fundiertem und auch modernem Wissen.

Unsere jährlichen Weiterbildungen, die wir in einer für Europa einmaligen Konstellation des gemeinsamen Lernens und Erprobens mit Erzeugern, Pflanzen- und Zellbiologen, Lebensmittelchemikern, Sensorikern, Maschinenbauern, Verfahrenstechnikern, Distributoren und Konsumenten durchführen, dienen dazu, das genannte Ziel zu erreichen.

In der ersten Novemberwoche war es dann wieder so weit: In Gargaliani auf dem südwestlichen Peloponnes waren wir bei der Kooperative Eleonas zu Gast. Unsere italienischen und spanischen Partner mussten diesmal fern bleiben, durch den außergewöhnlich früh einsetzenden Herbst befanden sie sich bereits mitten in der Ernte. Keiner unserer griechischen Partner verfügt über eine eigene Mühle. Sie sind daher auf einen Lohnmüller als Partner angewiesen, was bisher eine konfliktreiche Beziehung darstellt. So werteten wir es als Erfolg, dass wir einige von ihnen, bei Übernahme der Kosten durch uns, zur Teilnahme an der Weiterbildung bewegen konnten. Als größter Kunde des Lohnmüllers in Gargaliani konnte Niko, Vorsitzender der Kooperative Eleonas, erreichen, dass wir drei Tage lang in der Mühle unsere Experimente durchführten. Den Lohnmüller interessierten unsere Erkenntnisse und unsere Versuche aber wenig, wir trafen ihn nur zur Begrüßung.

Traditionen müssen aufgebrochen werden

Zunächst gab es einen gastfreundlichen griechischen Abend nach der Ankunft. Am nächsten Morgen standen in einem Seminar gleich die komplexe biologische und biochemische Darstellung der Olive als Frucht auf dem Programm, und anschließend ging es um die ebenso komplexen Ein-

flüsse in der Mühle, die bei der Gewinnung des Olivenöls auf Frucht und Öl einwirken. Behandelt wurden unter anderem die Fragen, wie das Olivenöl in die Olive kommt, wo es sich in ihr befindet und warum, welche Funktion es für die Olive hat, was sich sonst noch Bedeutsames in der Frucht befindet, was bei der Ernte, der Lagerung, der Produktion und auch danach beachtet werden muss, wie eigentlich eine Mühle funktioniert und, und

Das war viel Stoff für die anwesenden Gäste, die den Referaten und Diskussionen mit Staunen und z.T. auch ungläubig folgten. Bei einem Ausflug zum Olivenhain und in die Mühle wurden die Theorien dann mit Anschauung gefüllt und das Verständnis vertieft.

Allein, die Lohnmüller blieben zunächst noch skeptisch, war das präsentierte Wissen doch Neuland für sie und führte im Ergebnis zum Gegenteil dessen, was sie für richtig hielten. Noch nie hatten sie vor der Ernte eine Olive vom Baum gepflückt, um ihre Reife auf der Zunge zu prüfen. Noch nie hatten sie genauer erfahren, wie sich über die Photosynthese Traubenzucker (Glucose) in den Fruchtzellen bildet, sich dann zu Fruktose und als Besonderheit der Oliven später weiter in Ölsäuren – unser Olivenöl – verwandelt. Noch nie hatte ihnen jemand erklärt, dass es Enzyme sein werden und nicht die Mühlenmechanik, die später die Öltröpfchen aus der Fruchtzelle freisetzen. All das überstieg zunächst ihre Vorstellungskraft – und auch die Einsicht, dass es die Aufgabe des Müllers sein müsste, den Enzymen zunächst die besten Lebensbedingungen für ihre Arbeit der Zerstörung für den Zellaufschluss zu schaffen und sie im weiteren Verlauf so zu bremsen, dass sie nicht alles andere, was erhalten werden soll, mit zerstören.

Überzeugend ist immer die Praxis

Wie man bei den Prozessen in der Mühle die besten Ergebnisse erzielt, wollten wir durch Testproduktionen erkunden. Die ersten Weichen werden in der eigentlichen Mühle gestellt, die die Oliven durch Schreddern zerkleinert. In ihr entscheiden sich die spätere Qualität und die Ausbeute, hier verursachte Fehler lassen sich später nicht mehr korrigieren. Die Hammer- oder Messermühle verbirgt sich in einem fest verschlossenen Gehäuse, was in ihr passiert, wird also nicht sichtbar. So ist es eben auch nicht leicht, die komplexen Vorgänge der Kräfte und ihrer Wirkungen

in ihr zu vermitteln. Der anschließende Malaxeur, eine Art Rührwanne, in der die gewonnene Olivenmaische dann umgewälzt wird, ist dagegen einsehbar und wird von den Lohnmüllern deshalb als das Herzstück der Mühle betrachtet. Hier können sie nach langem Walken von über 60 bis 80 Minuten sehen, wie sich langsam eine Öllache bildet. Zumeist geben sie dann noch Wärme und auch Wasser zu, damit die Maische und das Öl dünnflüssiger werden, bevor der Brei zur Trennung den Dekanter, eine Zentrifuge, durchläuft. Die Ansichten der Lohnmüller standen nun diametral unseren Erkenntnissen entgegen, dass geringe Temperaturen und extrem kurze Verweildauer in der Rührwanne die Qualität des Öls steigern.

Die Praxis musste es beweisen. In mehreren Testreihen produzierten wir aus den jeweils

gleichen Oliven mit verschiedenen Temperaturführungen und Malaxierzeiten unterschiedliche Olivenöle, um sie dann später unter Anleitung von Nadja Liebmann, der Sensorikerin von Eurofins, blind zu verkosten und zu prüfen. Einhelliges Ergebnis: Für alle Teilnehmer waren immer die Olivenöle mit der geringsten Temperatur und kürzesten Malaxierzeit die besten.

Qualität versus Quantität

Es blieb aber für die Lohnmüller die Frage nach der gewonnenen Ölmenge in Abhängigkeit von den Parametern offen. Zu verschiedenen Zeiten entnommene Proben der Maische, die wir mit einer starken Zentrifuge in Feststoff, Fruchtwasser und Öl trennten, ergaben: Die Menge des Öls nimmt mit der Zeit des Malaxierens nicht zu. Bei guten Umfeldbedingungen schaffen es die

Enzyme innerhalb von fünf Minuten, die Zellen des Fruchtfleisches zu zerstören und die darin enthaltenen Öltröpfchen freizusetzen. So schritten wir zum letzten und radikalen Experiment, um die These zu untermauern, dass nur die Mühle am Anfang für die Güte des Olivenöls entscheidend ist und dass daher ein Malaxeur vielleicht gar nicht benötigt wird.

Die Maische aus der Mühle leiteten wir in dem Experiment sofort in den Dekanter und in einem zweiten Versuch dann zwar in den Malaxeur, aber nur mit einer kurzen Verweilzeit von fünf Minuten des Einleitens aus der Mühle und fünf Minuten des Ausleitens in den Dekanter. Bei beiden Versuchen hielten wir die Temperatur niedrig bei 20 °C. Bei der anschließenden Blindverkostung rief einer der Lohnmüller dann begeistert aus: „Das ist der Mercedes“. *Fortsetzung Seite 8*

Die Mühle in der Mühle



Ein wenig Licht möchte ich in das Dunkel der Black Box ‚Mühle‘ bringen und öffne sie dafür. Im gekapselten Gehäuse werden zunächst einige starke Speichen auf einer Achse sichtbar. Außen erkennt man eine dünne ‚Felge‘ mit vielen Löchern. Die Speichen mit hammerartigen Verdickungen am Ende können innerhalb des Metallkranzes rotieren. Damit hat man das Herzstück einer Mühle vor sich, hier entscheidet sich die Ausgangsqualität des später gewonnenen Olivenöls. Die Mechanik sieht einfach aus, wenn sie in Betrieb ist. In ihr laufen aber sehr komplexe Vorgänge ab. Um sie zu verstehen, muss ich neben dem Hauptstudium die Disziplinen der Mechanik, Strömungslehre, Thermodynamik und Chemie vertiefen. Ich kann hier nur sehr vereinfacht einen ersten Einblick darstellen.

Die ‚Speichen‘ im Mühलगehäuse sind eigentlich rotierende Messer oder Stege, und die ‚Klötze‘ an ihren Enden wirken als Hämmer. Wenn die Oliven aus der Waschanlage in den Mühlenraum fallen, dann sollen sie im Idealfall so auf die rotierenden Messer oder Hämmer treffen, dass sie sofort in viele optimal kleine Stücke geschnitten oder zerschlagen werden. Die Fruchtzellverbände der Oliven werden so frei gelegt und regen chemische Reaktionen an den neu gebildeten kleineren Oberflächen an, in deren Folge auch die biochemische Aktivität der Enzyme beschleunigt wird.

Die ‚Felge‘, die in einem gewissen Abstand die Messer oder Hämmer umhüllt, ist eine Lochblende mit definierter Größe der Löcher. Im Idealfall

passt jedes zerkleinerte Oliventeilchen durch die Löcher und verlässt so nach dem Aufprall auf den Hammer sofort wieder den Mühlenraum. Kommt es nicht dazu, weil die Teilchen zu groß sind oder sich verklemmen, werden sie von den Hämmern wie von einem Schneepflug über die Löcher geschoben, setzen dabei Energie frei und erhöhen die Temperatur im ‚Oliven-Gehackten‘. Es ist auch von Bedeutung, in welchem Winkel die Teilchen auf Messer bzw. Hämmer und Lochwandung auftreffen, weil Stoß-, Druck- und Scherkräfte zu unterschiedlich starker Erwärmung führen. Scherkräfte erzeugen am meisten Wärme.

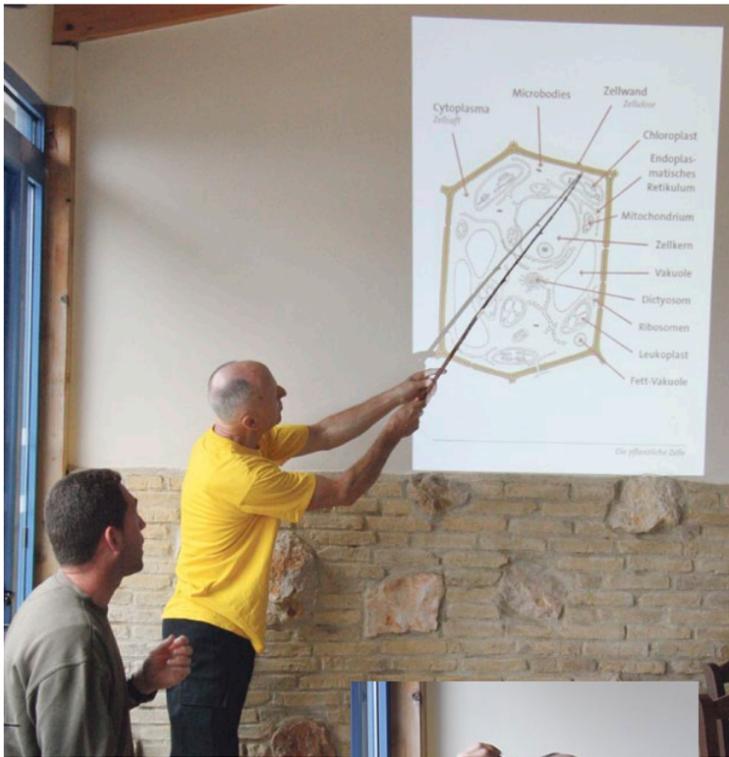
So zerkleinert die Mühle nicht nur, sondern kann wie eine Oxidations-Beschleunigungsmaschine zur raschen Alterung des Olivenöls und zum Abbau der sekundären Pflanzenstoffe und der Aromen führen. Die sich drehenden Flügel der Mühle stellen auch eine Windmaschine dar, die ständig Luftsauerstoff in den Mühlenraum zieht. Ein längerer Aufenthalt der Oliventeilchen in der Mühle erhöht so die Oxidationswahrscheinlichkeit.

Alle die vielen Faktoren müssen durch Einstellung, Beobachtung, Kontrolle und Nachjustierung jeweils auf die Oliven abgestimmt werden, dafür ist viel Erfahrung notwendig. Auch für Ingenieure gibt es noch viel zu tun, um dieses Herzstück der Mühle weiter zu entwickeln.

Karim Aouini, Gartenbau-Student der Beuth-Hochschule für Technik im 5. Semester. Vertiefung: Obstbau, oder spezieller Olivenbau.

Auf der Suche nach O

Vier Tag auf dem Peloponnes in Gargaliani: mit Fr



Für uns bot die Weiterbildung eine wertvolle Auffrischung und Verfestigung von all dem theoretischen Wissen, das wir uns in der ja erst kurzen Zeit unserer Beschäftigung mit Olivenöl angeeignet haben. Die ganze Komplexität und auch das tiefere Verständnis für die vielen Faktoren und Prozesse – von der Ernte über die Lagerung und die weitgehend unsichtbare Verarbeitung der Oliven in der Mühlen-technik bis zu dem edlen Fruchtsaft, den es zu gewinnen gilt –, all das bliebe recht leblos, hätten wir nicht in der Praxis miterlebt, wie man das Olivenöl ‚neu erfinden kann‘. Die spezifischen Eigenarten von Olivenöl, die Unterschiede der Herkünfte und Aromaprofile sowie die Qualitätsstufen können wir jetzt immer besser erklären. Denn wir berichten von Einsichten und Erfahrungen, an denen wir beteiligt sind, bei denen wir sehen, schmecken und mit eigenem Zutun erleben. Gleichzeitig war es bei dem Enthusiasmus, mit der wir arteFakt in Österreich entwickeln wollen, schon auch ernüchternd zu erleben, welche Herausforderungen uns noch bis zur vollständigen Umsetzung unserer Ideale begleiten werden. Ermutigend ist dagegen, die Neugier bei allen Beteiligten spüren zu können und den Ehrgeiz, sich dabei von keinen Hürden aufhalten zu lassen. Wir sind, in unserem Wissen und der Einbindung in die arteFakt-Gemeinschaft gefestigt, sehr beglückt heimgeflogen.

Johann Stacherl und Katharina Grobauer



Jedes Mal bin ich dabei und habe noch kein Seminar verpasst, weil ich immer wieder etwas lernen kann. In diesem Jahr war es allerdings nicht leicht für mich zu kommen, weil ich wegen des früh einsetzenden Herbstes bereits mit der Ernte begonnen hatte und ich eigentlich keine Zeit hatte. Es ist aber keine verlorene Zeit, ich investiere damit ja in meine Zukunft. Was wir hier theoretisch und praktisch bearbeiten, will ich bei mir zu Hause umsetzen. Fragen, die ich dann habe, kann ich hier mit meinen Kollegen und den Referenten besprechen, und was nicht gleich gelöst werden kann, wird dann beim nächsten Seminar diskutiert. Vieles habe ich bei meiner Olivenöl-Herstellung schon geändert, und mit jedem Seminar werde ich sicherer – was es aber nicht einfacher macht. Immer feiner und genauer werden die Prozessfaktoren, auf die es ankommt. Und die natürlichen Bedingungen für die Ernte sind nicht jedes Jahr gleich, da stehe ich auch oft vor neuen Herausforderungen.

Dimitrios Sinanos



Erschreckend war für mich beim Besuch in der Ölmühle, mit welcher Selbstverständlichkeit fehlerhaft gearbeitet wird. Das fängt bei der Lagerung der angelieferten Oliven an – tagelang lagen sie in Säcken in strömendem Regen auf dem Hofplatz – und zieht sich beinahe durch die ganze Verarbeitung. Und dann rühmen sich die Mühlenbetreiber ihrer großartigen Technik und der Qualität ihres Öls!

Bei den Verkostungen habe ich als Neuling gemerkt, wie schwer es zunächst ist, die unterschiedlichen Aromen und Qualitätsmerkmale der Öle herauszuschmecken und zu riechen. Auch die Sensorik will gelernt sein! Ich habe großen Respekt vor den Fähigkeiten der professionellen Verkoster bekommen, und ich habe selbst das Olivenöl ganz neu kennen gelernt.

Martin Schröder



Nicht gedacht hätte ich, dass die Geschmacksnuancen so vielfältig sein können! So viele verschiedene Aromen je nach Olivenart, Bodenbeschaffenheit, Erntezeitpunkt. Am interessantesten war die Aromen-Wandlung je nach Verarbeitung und Reife der Oliven. Wolfgang, den Biologen, fand ich einfach toll! Er kann schwierige Sachverhalte so gut erklären, indem er alles in ein Spiel verwandelt. Zum Beispiel, wie wichtig die richtige Temperatur beim Gewinnen des Olivenöls ist. Das wusste ich alles vorher nicht, dabei bin ich selber Müller. Das Seminar nahm mir Bedenken, mich nun auch von traditionellen Methoden zu trennen.

Nikos Dimas

Noch nie bisher habe ich etwas davon gehört oder gesehen, dass Erzeuger, Wissenschaftler, Händler, ja sogar Müller am selben Tisch sitzen und gemeinsam Probleme lösen und sich dabei weiterentwickeln.

Was mich bedrückt: Eigentlich sollten solche Seminare bzw. Treffen auch von Griechen für Griechen organisiert werden. Und das hätte schon vor 20 Jahren geschehen sollen! Ich würde mich als erster melden. Schade. Das wurde mir sehr deutlich, als ich bei euch mitmachen durfte. Was ihr da veranstaltet, ist einzigartig.

Kimonas Solomos

Aus dem deutschen, grau-nassen November in den Spätsommer auf den Peloponnes nach Gargaliani – auch dort ordentlich Regen, aber 20 Grad warm! Und über der Landschaft der silbriggrünen, flirrende Schimmer des Laubs der Olivenbäume, ein fantastischer Blick vom Hotel bis hinüber zum Meer. Ich konnte beobachten, wie sich die Skepsis, ja die ablehnende Haltung der griechischen Ölmüller bei den Blindverkostungen allmählich in Staunen (aha, er hat ja doch wohl recht) und zu guter Letzt, bei den meisten, in vorsichtige Zustimmung verwandelte. Aber ich frage mich: Wird das vorhalten? Haben sie sich wirklich überzeugen lassen?

Unvergessen ist auch, wie Petros, der junge Grieche mit deutscher Mutter und griechischem Vater, mit großer Geduld, Ausdauer und Wortgewandtheit das Deutsche ins Griechische – und vice versa – übersetzte.

Hartmut Kreikenbaum

Referenten: Dr. Wolfgang Endler (Biologe), Nadja Liebmann (Sensorikerin/ Eurofins), Dr. Torben Küchler (Chemiker/ Eurofins), Karim Aouini (arteFakt-Stipendiat), Dipl.-Ing. Conrad Bölicke (arteFakt)

Oliviers: Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23), Petros Livanis (No.24), Kooperative Eleonas (No.27): Gregorios Laboussis, Andreas Stergiopoulos, Polychronis Georgiopoulos, Nikolaos Athanassopoulos, Ioannis Fronimakis (No.29),

Lohnmüller: Nikolaos Dimas und Kimonas Solomos (Korinth), Chrysovalandis Sfryakis (Kreta)

Konsumenten: Hubertus Neidhoefer (arteFakt-Grafiker), Eike Bülle (Rügen), Hartmut Kreikenbaum (Worpswede), Helma und Martin Schröder (Osterholz-Scharmbeck), Abdelkader Aouini (Berlin/Tunesien)

Partner: Johann Stacherl und Katharina Grobauer (arteFakt Österreich), ‚Kostas‘ Apostolopoulos (arteFakt-Athen)

dem besten Olivenöl

Freude und Freunden lernen, forschen und arbeiten



Mit dem Theorie-Wissen, das wir in den Arbeitssitzungen aufnehmen konnten ging es zur Ölmühle. Etwa 20 Arbeiter in der Mühle mussten erleben wie eine Horde ‚deutscher Touristen‘ ihren Betrieb erobert. Wie die Deutschen im wahrsten Sinne aus der Reihe tanzten und plötzlich in jedem Bereich der Produktionsanlagen ein neugieriger Besucher Deckel öffnete, einen Blick in die Malaxierer warf, die Hände in die Waschanlage tauchte, die Qualität der Oliven begutachtete und schließlich auch noch das ganz frisch gepresste Olivenöl probierte. Sie alle ertrugen es mit einer Ruhe, die ich bewundernswert empfand.

Wir haben aber auch eine Firma besucht, die Trester (Pressrückstände), quasi den Abfall, weiter verarbeitet, denn im Trester ist auch noch ein wenig Öl enthalten. Da hat mich ziemlich irritiert, dass die Führung in dieser –italienischen!– Firma sehr unruhig auf die deutsche Horde reagierte. Aber vielleicht waren die auch nur besorgt, dass jemand stolpert.

Eike Bülle



Den ‚Mercedes‘ können auch Sie jetzt kosten: Mit 500 Litern limitiert, in der 0,75l-Flasche zum Preis von 18,50 Euro.

Für mich war es eine Reise der Überraschungen. Ich hatte nämlich vollkommen falsche Vorstellungen z.B. von der Olivenernte. Ich dachte, man bräuchte die Bäume nur kräftig zu schütteln und die Oliven würden abfallen. Wie dieses Schütteln zu bewerkstelligen wäre, habe ich wohl ausgeblendet. Ich hatte auch eher die kleinen Bäumchen vor Augen, die man in Wilstedt kaufen kann. Die Ernte vor Ort mitzuerleben, war ein leichter Schock: Die Motorsäge, die ‚Abrebelmaschine‘, die die Oliven wie Geschosse umherfliegen lässt, und der ohrenbetäubende Lärm.

Auch an die Verarbeitung der Oliven, die ja im Zentrum unserer Reise stand, hatte ich falsche Erwartungen. Ich hatte eine Art Presse wie beim Weinbau in früheren Zeiten vor Augen, die von Hand mittels einer Spindel bedient wird und ein Öl entstehen lässt, das unter Bezeichnungen wie ‚nativ extra, kaltgepresst, 1. Pressung‘ vertrieben wird. „Wenn so etwas draufsteht, ist es gut“, dachte ich. Ein durch und durch romantisches Bild, das keinerlei Entsprechung in der Realität hat.

Helma Schröder



Seit über 15 Jahren forschen wir bei Eurofins zum Olivenöl, analysieren unendlich viele Proben und versuchen, alles dafür zu tun, dass die Qualität der auf dem Markt angebotenen Olivenöle steigt. Fachlich war für mich auf der Weiterbildung deshalb nicht viel Neues zu holen, ich war ja auch als Referentin nach Gargaliani gereist. Ich habe mich in der Gruppe vom ersten Augenblick an wohlgefühlt, habe ein entspanntes und produktives Miteinander erlebt.

Aber ich wurde in der Olivenmühle mit der harten Realität der Olivenöl-Herstellung konfrontiert: Da lagen die Oliven in Säcken tagelang auf dem betonierten Hof, bevor sie verarbeitet wurden. Der Regen tränkte sie durch und durch. Ich konnte mir ja ausrechnen, was das für die Qualität des Öls bedeuten würde. Was sollen wir den Konzernen sagen, denen wir die schlechten Analyse-Ergebnisse vorhalten und die uns erklären, dass sie eben schlechtes Olivenöl von den Mühlen geliefert bekommen? Wir wissen doch, dass über die Güte des Olivenöls ein Stück weit schon bei der Ernte und der Anlieferung in die Mühle entschieden wird. Warum gibt es immer noch solche Zustände, wie ich sie in Gargaliani gesehen habe? Das Erlebnis hat mich ziemlich nachdenklich gemacht.

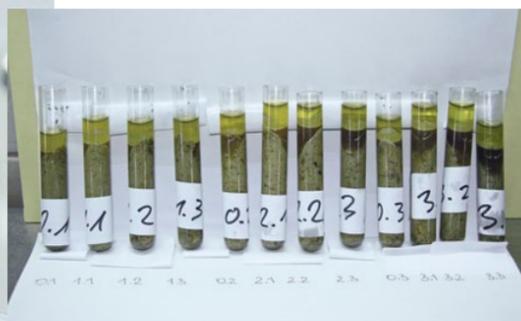
Nadja Liebmann



In der einen Woche in Griechenland habe ich mich endgültig von den traditionellen Grundsätzen verabschiedet, die meine Verwandten und Freunde in Tunesien bei der Olivenölerzeugung vertreten, und auch von den ‚Fachleuten‘ in Nordafrika habe ich mich definitiv verabschiedet. Als ambitionierter Bio-Bauer, der sehr gutes Öl aus einem kleinen Hain erzeugen möchte, musste ich mich von nahezu allem trennen, was bis dahin in der Heimat meines Vaters als gut und wertvoll, ja beinahe als heilig galt. Die alten Überzeugungen sind, das erweisen die wissenschaftlichen Erkenntnisse genauso wie Verkostungen und sensorischen Prüfungen, zum guten Teil einfach falsch.

Mit Begeisterung und Enthusiasmus habe ich auf der Basis meines neu erworbenen Wissens gerade die neue Olivenernte eingebracht. Ich, als ambitionierter Bio-Bauer, möchte hiermit meine Teilnahme am künftig sehr ernst zu nehmenden neuen olympischen Wettstreit um das weltbeste ‚Native Olivenöl Extra‘ ankündigen.

Abdelkader Aouini



Anfangs war ich überaus skeptisch, wie es in einer so bunt zusammen gewürfelten Gruppe gelingen sollte, wissenschaftliche Erkenntnisse, komplexe Mühlen-Prozesse oder feinste Justierungen bei der Gewinnung des Olivenöls zu verstehen und gemeinsam zu erarbeiten. Mir war durch die langjährige Zusammenarbeit mit Conrad jedenfalls theoretisch einiges bereits vertraut, aber mit dieser Truppe, in der nicht nur ganz verschiedenartige Muttersprachen gesprochen wurden, sondern in der auch noch Menschen aus den verschiedensten Berufen

und mit unterschiedlichsten, vielleicht gegenläufigen Interessen beieinander saßen? Wie um Himmels willen sollte man da die eh‘ schon schwierigen Inhalte überhaupt vermitteln? So wie damals, in jungen Jahren auf Kreta, einfach in den Sand malen? Nicht ganz so, denn wir hatten ja Petros, den Übersetzer, aber doch ähnlich: Man kann nicht nur ‚Olivenöl neu erfinden‘, sondern auch neue Wege gehen, um komplizierte Zusammenhänge zu vermitteln.

Und das sah dann manchmal wirklich so aus wie damals im Sand auf Kreta – etwa wenn ‚Flummies‘ wild durch den Raum geworfen wurden, wie Oliven in der Hammermühle. Stoß- und Prallkräfte ‚klatschten‘ wir in die Hände, und rieben sie aneinander, um die Wärmeentwicklung zu spüren, die durch Scherkräfte in der Mühle entsteht und die es unbedingt zu vermeiden gilt, um Oxidation zu unterbinden.

Hubertus Neidhoefer

Familiennachrichten



Petros zieht um

Petros Livanis brachte im November und Dezember 2014 die letzte eigene Olivenernte ein. Also wird es im nächsten Jahr kein Olivenöl No.24 mehr geben. Petros ist unserem Angebot gefolgt und hat die Seiten gewechselt: Seit Februar arbeitet er sich bei uns in die Position eines Betriebsleiters ein und wird damit zum Team der nächsten Generation gehören, die die Verantwortung und Fortentwicklung der arteFakt-Ideen übernimmt. Herzlich willkommen!



... die Filteranlage auch

Einen schönen Ausdruck der gewachsenen Beziehungen der Oliviers untereinander ist, dass Petros jetzt die Filteranlage, die er zuvor von Dimitrios erhalten hatte, an Ioannis weiter gegeben hat. Das wird Ioannis die Arbeit zukünftig deutlich erleichtern und die Haltbarkeit seines Olivenöls erneut verbessern.

IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt
Telefon 04283.981317, Fax.981319
kontakt@artefakt.eu
www.artefakt.eu

Redaktion
Conrad Bölicke, Wilstedt
Lektorat
Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung
Hubertus Neidhoefer, Berlin
Druck
Druckhaus Spandau, Berlin

Ohne Kleinmühle keine moderne Zukunft der Oliviers

Wir bauen eine arteFakt-Ölmühle. Helfen Sie mit und werden mit Olivenöl-Jahresvorräten Tauschinvestoren für eine nachhaltige Zukunft. Unser Ziel: 200.000,- Euro für eine erste Modellanlage

Die Beiträge in dieser Ausgabe der *Auskünfte* verdeutlichen erneut die zentrale Herausforderung für die jungen Oliviers, die ihr wirtschaftliches Leben noch vor sich haben. In gleicher Weise ist die kommende arteFakt-Generation herausgefordert.

Es werden, mit einem technologischen Innovationsschub, eigene Ölmühlen zur Steuerung kleinerer und individueller Qualitätsproduktionen gebraucht. Mit unserem Partnernetzwerk, unseren Erfahrungen und dem über die Jahre erworbenen Wissen könnten wir die Kleinmühlen fachlich entwerfen, entwickeln und realisieren. Die eigene ökonomische Substanz unseres kleinen Unternehmens, ebenso wie die der Oliviers, ist aber eigentlich zu schwach, als dass wir uns an eine derartige Aufgabe wagen könnten.

Gemeinschaft und Kreativität

Mit dem Konzept einer solidarischen Ökonomie der Erzeuger-Verbraucher-Beziehung, dem wir bislang gefolgt sind, ließen sich Wege denken und wohl auch öffnen, wie wir es trotzdem angehen könnten. Frische Anregungen kommen dabei z.B. vom Trend des Crowdfunding für neue Ideen und junge Gründer.

Ohne Internet macht das ein kleiner Almwirt in Südtirol. Nur eine Käsesorte stellt er her, diese aber extrem gut, und er erfreut sich damit in seiner Umgebung großer Beliebtheit. Eine technische Modernisierung wurde notwendig, um die Betriebsgenehmigung aufrecht erhalten zu können. Allein, es fehlten ihm die Mittel. So bat er seine Kunden, ihren Käse für zehn Jahre im Voraus zu bestellen und gleich zu bezahlen. Die Vorrauszahlung würde ihm die nötigen liquiden Mittel erbringen, und er würde die Vorrauszahlung über die Jahre mit

der Käsebelieferung abarbeiten. Nach wenigen Tagen hatte er genügend Vorbestellungen zusammen, um die Modernisierung in Angriff zu nehmen. Das scheint mir ein Weg zu sein, den auch wir beschreiten könnten und der kulturell gut zur arteFakt-Gemeinschaft passen würde.

Crowdfunding auf arteFakt-Art

Auch in unserem Fall würde sich für den Vorkauf eine Laufzeit von zehn Jahren ergeben. Technische Anlagen wie die Mühle werden auch steuerlich über zehn Jahre abgeschrieben. Das zeigt die wirtschaftliche Fähigkeit zur Rückführung der investierten Mittel wie auch die Langlebigkeit der Investition an. Unser Angebot sieht deshalb folgendermaßen aus:

1. Sie wählen die Jahresmenge Ihres derzeitigen Lieblingsolivenöls z.B. in der Größenordnung von 3 oder 5 Litern aus, bestellen das für 10 Jahre im Voraus und bezahlen den Gesamtbeitrag sofort.
2. Wir gewähren ihnen über die gesamte Laufzeit für das ausgewählte Olivenöl den jetzt aktuellen Preis.
3. Jeweils zur neuen Olivenölkampagne können Sie von dem ursprünglich gewählten Olivenöl zu einem anderen wechseln. Es wird dann jeweils auf der Preisbasis von 2015 mit Ihrem Guthaben verrechnet.
4. Der 10-Jahres-Vorrat kann jederzeit, durch einfache schriftliche Mitteilung, auf eine andere von Ihnen bestimmte Person übertragen werden.

Ganz sicher werden die Preise der Olivenöle in den nächsten zehn Jahren steigen, so dass sich mit dem verabredeten Festpreis eine Art stiller Zinsgewinn ergibt. Eine Erhöhung der Preise wird sich auch durch die Qua-

litätssteigerung der Erzeugung in der Kleinmühle unter eigener Regie des Oliviers ergeben, weil ihnen damit der Sprung aus der Kategorie *arteFakt classic* zur *selection* gelingen wird.

Für die älteren arteFakt-Freunde unter uns, die ihr Leben nun nicht mehr in Dekaden planen, wären kürzere Zeiten sicher angemessener. Vielleicht beginnen Sie

aber trotzdem und schenken die Fortführung der verbleibenden Jahresvorräte dann irgendwann ihre Enkelkindern. Es ist absehbar, dass die es zukünftig schwerer haben werden als die jetzige ältere Generation. Ein 10-Jahres-Vorrat könnte als Geste der *Zuversicht* ein besonderes, beidseitig wirkendes Geschenk zwischen den Generationen sein.

Fragen, die sich ergeben

Vorab hatten wird diese Finanzierungsidee bereits einem ausgewählten Kreis von arteFakt-Förderern vorgestellt und erhielten dafür viel Zuspruch, Ankündigungen mit zu machen sowie Fragen und Anmerkungen zu Details.

Ich bin mit 1.000 bis 3.000 Euro dabei, schrieben einige. Das wäre wohl zu viel, nur wenige haben einen Jahresbedarf in dieser Höhe. Die Rückzahlung wird mit der jährlichen Belieferung in Olivenöl erfolgen, daher sollte auch nicht mehr als der wirkliche Bedarf investiert werden.

Wie bestelle ich den 10-Jahres-Vorrat? Sie bekunden bei der normalen Bestellung durch Ankreuzen in der dafür vorgesehen Zeile Ihr Interesse. Sie erhalten dann von uns eine gesonderte Information mit der Bestellmöglichkeit zugesandt.

Wer wird die erste Mühle betreiben? Ihre Bereitschaft haben Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23) und die Kooperative Eleonas (Olivenöl No.27) erklärt, interessiert sind aber auch Giuseppe Lombardi (Olivenöl No.7) und Klaus & Gunther di Giovanna (Olivenöl No.2).

Wie ist die Investition gesichert? Den 10-Jahres-Vorrat bestellen Sie bei arteFakt, wir stehen somit dafür in der Haftung. Aus den Vorkaufsmitteln wird die Mühle von arteFakt finanziert und bleibt bis zur vollständigen Rückzahlung durch den Betreiber im Eigentum von arteFakt. Weil der Markt für Kleinmühlen erst sehr zaghaft entsteht, werden die jetzt anzuschaffenden Mühlen auch in zehn Jahren noch einen hohen Wiederverkaufswert haben. Ziel ist es aber, dass die Mühle im Laufe der zehn Jahre durch die Lieferung in Naturalwerten in den Besitz des Oliviers übergeht.

Was passiert, wenn in Griechenland die Drachme eingeführt wird? Der Vorteil dieses gemeinschaftlichen Investments ist es ja gerade, sich von der Geld- und Zinsmarktpolitik unabhängig zu machen. Wir tauschen Waren- und Qualitätszusagen gegen eine feste Wertstellungsvereinbarung. Immer erhalten Sie Ihren jetzt verabredeten Jahresvorrat, ganz gleich, wie die Welt sich dreht.

Geht es nicht auch in einem kürzeren Zeitraum, zehn Jahre sind arg lang? Der Olivier muss neben der Rückzahlungsverpflichtung natürlich auch noch wirtschaften und leben können. Das wird er nur können, wenn ihm der dafür notwendige Zeitraum gewährt wird. Bei kürzeren Laufzeiten müsste er einen zu großen Teil seiner Ernte für die Rückzahlung aufwenden, was ihn in Schwierigkeiten bringen könnte.

Fortsetzung von Seite 5

Es war die Probe, bei der der Malaxeur ausgelassen wurde. Auch die zweite Probe wurde als Zweitbeste der Versuchsreihen hoch bewertet. Beim ‚Mercedes‘ wurde das frische, klare und besonders ausdrucksstarke Profil der aromatisch grünen Noten von Wildkräutern hervorgehoben, und beim zweiten fielen die Aromen gefälliger aus, es entstand eher ein Fächer grüner Farbnuancierungen mit weniger harten Schnitten. Ein Ölmengenverlust beim Auslassen des Malaxeurs hatten wir erwartet. Mit 11 % fiel er aber geringer aus als vermutet. Für Lohnmüller, die nur auf Menge setzen, ist das jedoch ein nicht akzeptab-

ler Verlust. Deshalb kam auch so gleich ihre Frage, wer das ausgleichen würde.

Fazit einer erfolgreichen Weiterbildung

Die Kooperative Eleonas ermunterte ich darauf hin, für ein ‚arteFakt special‘ 500 Liter in der Variante ohne Malaxeur zu produzieren, und sagte ihnen dafür einen adäquat höheren Preis zu. Auch das ist ein Experiment, bei dem erst die Praxis zeigen wird, ob das Angebot eine Chance hat. Haben Sie eine Flasche dieser limitierten Edition ergattert, dann freuen wir uns über Ihr Urteil.

Was sich von den neuen Erkenntnissen bei den Lohnmüllern, die

zu Gast waren, verfestigen wird, ist noch ungewiss. Ihre Haltung zu unserer Qualitätsoffensive war jedenfalls am Ende deutlich offener als zu Beginn des Treffens. Für unsere Partner war es eine schöne Bestätigung der zurückliegenden, eher theorielastigen Weiterbildungen. Ihr Ehrgeiz wächst, damit auch ihre Ungeduld. Ihr Wissen ist heute größer als die Möglichkeit, es umzusetzen.

Grundsätzlich haben die Tage aber auch die Grenzen einer Großmühle für unsere Ziele aufgezeigt. Die Steuerungs- und damit Einflussvariablen, die zur Erzeugung eines individuellen und auf höchste Qualität ausgerichteten Olivenöls gegeben sein müs-

sen, sind bei ihnen nicht einsetzbar, sie sind schlicht zu schwerfällig, um auf die relativ kleinen Mengen der jeweiligen Charge reagieren zu können. Die Versuche haben weiterhin gezeigt, dass wohl völlig anders aufgebaute Mühlenkonzeptionen notwendig wären. Das aber ist ‚Zukunftsmusik‘. In einem ersten Schritt wären schon kleiner dimensionierte Anlagen ein großer Fortschritt. Sie gibt es aber noch nicht im Standardangebot zu kaufen. Über unsere Vorstellung zur Realisierung eines ersten Prototyps und einen Aufruf mit einem Angebot an Sie, das zu unterstützen und zu ermöglichen, lesen Sie Näheres auf dieser Seite.

Wie aus einer Idee ein Produkt wird ...

Anmerkung von Conrad Bölicke: Eines der Essentials bei arteFakt ist es, Mut zu machen, etwas Eigenes zu wagen. Das führt oft zu Missverständnissen, weil man bei arteFakt nicht ‚mitmachen‘, sondern nur ‚selbst machen‘ kann. Wir öffnen aber dann, wenn es passt, auch unsere Plattform, um nicht nur Mut zu machen, sondern auch den Start des Eigenen mit zu ermöglichen. Johann und Katharina war es schnell sympathisch, dass sie arteFakt Österreich nur in eigener Regie, Verantwortung und Haftung würden verwirklichen können, dafür aber mit der Freiheit, die den eigentlichen Reiz ausmacht, sich ins Unternehmerische zu wagen. arteFakt Österreich wird daher in manchem auch anders aussehen als arteFakt hier bei uns. Es ist schön zu sehen – in diesem Fall auch: zu schmecken –, welche Kreativität sich schon nach so kurzer Zeit bei unseren neuen Partnern in Österreich freisetzt. Der Erzählung zur Entstehung der Schokolive geben wir daher hier gern breiten Raum, weil sie selbst schon wieder ein fast lehrbuchhafter Mutmacher ist.

Neu: Die Schokolive

Wie kommt man nur auf die Idee, Olivenöl in die Schokolade zu tun? Dass werden wir am häufigsten gefragt, wenn wir dieses Produkt verkaufen. Nun – sie (die Idee) kam wie so oft nebenbei, ohne dass wir nach ihr gesucht hätten. Und für mich war sie so klar (in Österreich sagen wir „no na“), dass es keinen Zweifel gab: Wir würden sie umsetzen.



So spielte es sich ab: Irgendwann im Spätfrühling 2014 naschten wir – meine Partnerin Katharina und ich –, während wir eine Torte vorbereiteten, von der beizufügenden Kochschokolade.

Katharina meinte dazu: „Im Kuchen schmeckt’s Gott sei Dank besser.“ Ich dachte noch: „Und außerdem ist sie nicht so hart.“ Und da war sie, die Idee – hmm: warum nicht mit Olivenöl verbessern? Das könnte sowohl den Geschmack als auch die Konsistenz positiv beeinflussen.

Und obwohl ich zu diesem Zeitpunkt von veganer Lebensweise so noch gar nichts verstand, stellte sich irgendwie auch noch der Gedanke ein, etwas für vegan lebende Menschen zu kreieren. Deshalb blieb’s bei dunkler Schokolade.

Wer gerne kocht und backt, der weiß, dass diese Tätigkeiten – wenn kein Zeitdruck herrscht – wunderbar entspannen können. So werkten wir also an der Fertigstellung der Torte, und ich sinnierte weiter über Schokolade mit Olivenöl. Zu diesem Zeitpunkt allerdings nur über die Beigabe von nativem Olivenöl, nicht der jetzt beigefügten natürlich aromatisierten Olivenöle.

Einige Tage darauf – ich hatte mich

inzwischen über Schokolade, über deren Inhaltsstoffe und Herstellung ein wenig informiert – offenbarte ich die Idee Katharina, gleich mit meinem Anspruch: WIR erzeugen jetzt Schokolade. Von der Olivenöl-Schokolade – der Name Schokolive war noch nicht gefunden – war sie gleich begeistert, von dem „WIR erzeugen“ deutlich weniger. Wie ein paar kleine Versuche zeigten (siehe Foto), sollte sie recht behalten. Lecker schmeckende Schokolade erzeugen, ist eben ein Handwerk mit viel Wissen und Geschick.

Ich rief danach einen Freund an – er ist Konditor – und bat ihn, mich in die Kunst der Schokoladen-Herstellung einzuweihen. Ich bekam eine ähnliche Reaktion wie von Katharina, und sie war mit klaren Worten geschmückt: „Vergiss es!“

Nun stand ich da. Wie bitte sollten wir einen Schokolatier finden,

entgegen – mit einem Artikel über handgeschöpfte Schokolade vom Schokolatier Martin Mayer (MM) aus Oberösterreich.

Nach einem kurzen Telefonat war klar: Wir probieren’s einfach aus. So schickten wir ihm die Olivenöle Nr. 27 fruchtig, Nr. 3 grün, Nr. 7, dazu Kaffee- und Peperoncino-Öl pikant. Da MM mit der Wirkung des Olivenöls auf das richtige Aushärten der Schokolade keine Erfahrung hatte, startete der Probelauf mit 5% Olivenöl. Das Resultat: Nr. 3 und Nr.7 waren geschmacklich für den geschulten Gaumen zu ‚erahnen‘, Kaffee und Peperoncino wurden auch vom Schokogewohnten Gaumen unserer Freunde wahrgenommen.

Also wurde die Olivenölportion leicht erhöht auf 7%. Wie gesagt: Wir wussten nicht, wie die Schokolade auf das Öl reagieren würde. Ergebnis: die nativen



schieden wir uns, nur die Idee mit den natürlich aromatisierten Ölen weiter zu verfolgen.

Nach ein paar weiteren Versuchen von MM waren die heutigen Produkte – in Rohfassung – geboren: 8% Olivenöl in der Schokolade, produziert in den vier Geschmacksrichtungen Orange, Zitrone, Peperoncino und Kaffee.

Nun stand eine ganz andere Aufgabe an: Wie soll die Schokolade aussehen – wie groß, wie schwer, welche Form, welchen Namen bekommt sie, wer gestaltet

legten Termin gerieten wir dann doch hübsch unter Druck, nicht zuletzt, weil die Übergabe offener Fragen an eine Werbeagentur ausgeschlossen war und es an eigenen Erfahrungen fehlte.

Wie auch immer – wer etwas wirklich will, lässt sich nicht entmutigen. So folgten unzählige Recherchen, Skizzen und Diskussionen. Einen Monat später – es war die erste Septemberwoche – hatten wir’s geschafft. Die passenden Fotos waren gefunden (dem Internet sei Dank), was die Verpackungsschleife zeigen sollte, war per Hand entworfen (nun

ja: gekritzelt stimmt eher), und so ganz nebenbei tauchte plötzlich auch der Begriff Schokolive auf (Schokoladeolive). Das Ziel war erreicht. Am 21.9.2014 präsentierten wir voller Stolz unser neues Produkt. Es gefiel den Kunden sofort!

Gestärkt und motiviert von diesem Erfolg, stellten wir die Schokolive Anfang November 2014 im Rahmen unserer Olivenöl-Weiterbildung Conrad Bölicke vor, dem Gründer von arteFakt. Die Geschichte der Kreation gefiel auch ihm sofort, die Schokolive schmeckte, und so galt es, noch die letzte Prüfung zu bestehen, um das neue arteFakt-Produkt auch Kunden in Deutschland anzubieten: Die arteFakt-Familie (Conrads private Familie und seine Mitarbeiterinnen) sollten an der Schokolade ebenso Gefallen finden. Und das taten sie. So kann unsere Leckerei jetzt auch im deutschen Webshop bestellt werden.

Nun wünschen wir auch Ihnen viel Freude und süße Momente mit der Schokolive von arteFakt! *Ihr Johann Stacherl und Katharina Grobauer, arteFakt-Team Österreich*



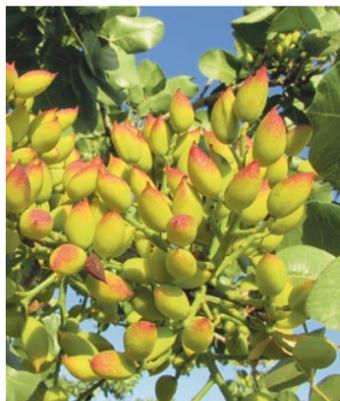
dem die Idee genauso gefiel wie uns? Wir brauchten jemanden, der nicht einfach schnell ´mal eine weitere Lohnfertigung ausführt, sondern er oder sie müsste auch hohe Ansprüche an Qualität stellen. Denn von Anbeginn war klar: in punkto Güte machen wir keine Abstriche.

Und da man für jede Geschäftsidee auch ein bisschen Glück braucht, kam es uns in Form einer Zeitschrift namens ‚Biorama‘

Olivenöle (No. 3 und No. 7) waren nun etwas deutlicher zu schmecken, Peperoncino- und Kaffee-Öl lieferten schon ein ähnliches Ergebnis, wie man es von ‚aromatisierter Schokolade‘ erwartet. Allerdings wurde auch schnell klar (aus weiteren Verkostungen mit Freunden), dass das nicht aromatisierte Olivenöl in der Schokolade auch bei weiter erhöhten Mengen keine Freuden sprünge auslösen würde. So ent-

die Schleife? Der Kalender zeigte mittlerweile die erste August-Hälfte. Als Vorstellungstermin für unser ‚Baby‘ hatten wir eine Veranstaltung in St.Gilgen (am Wolfgangsee im Salzkammergut) Ende September bestimmt. Also noch jede Menge Zeit – könnte man meinen. Wahrscheinlich kennen Sie – liebe Leserinnen und Leser – das Gefühl, dass einem die Zeit ‚durch die Finger rinnt‘. Mit dem Gedanken an den festge-

Familiennachrichten



Dimitrios Sinanos

Gefreut haben wir uns immer bei den Besuchen in Klenia über den schönen Anblick der Pistazien – aber natürlich auch über den Genuss, sie zu verspeisen, wenn Dimitrios sie gerade frisch geröstet hatte. Nach langem Zögern hat Dimitrios den Pistazienanbau nun im Herbst aufgegeben und alle Bäume gefällt. Gegen den Preisdruck der billigen Import-Pistazien aus China, die den griechischen Markt mittlerweile bestimmen, war nicht mehr anzukommen. Nun hat er Manaki-Olivensetzlinge gepflanzt und kann damit in ca. fünf bis sechs Jahren seine Olivenölproduktion ausweiten. Trotzdem schade.



Goldmedaille für Nero D'Avola

Herzlichen Glückwunsch! Vor zwei Jahren wurde bereits ihr Nerello Mascalese mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Nun erhielten Gunther und Klaus di Giovanna für ihren Nero d'Avola Jahrgang 2012 die Goldmedaille von einer international besetzten Jury aus Oenologen, Weinanalytikern, Fachhändlern, Sommeliers, Gastronomen und Fachjournalisten. Freuen Sie sich auf diesen prämierten Wein, es ist dieser Jahrgang, den wir jetzt anbieten.



Patenschafts-Olivenhain Palombaio No.1 Die Rettung der Mandelsorten kommt in Gang

Im Unterschied zu den alten Olivenbäumen, die viele hundert Jahre alt werden können, altern Mandelbäume ziemlich schnell und leben nur zwei bis drei Generationen. Viele der Mandelbäume auf dem Olivenhain haben ihre Altersgrenze mittlerweile erreicht oder bereits überschritten und sterben ab. Zu Beginn unseres Projekts *Landschaftsmuseum Patenschaftshain Palombaio* hatten wir den Mandeln keine große Aufmerksamkeit geschenkt und einzelne Bäume einfach durch ein junges Mandelbäumchen aus der Gärtnerei ersetzt.



Ein Genpool alter Mandelsorten

Erst als Anna Masciale, unsere Betreuerin des Projektes vor Ort, die Früchte der vielen Mandelbäume im Hain erntete und verwertete, fiel ihr auf, wie unterschiedlich die Mandeln sind. Anna machte an der Universität Bari einen sehr kenntnisreichen Biologieprofessor für Mandeln ausfindig, der uns offenbarte, dass es sich um bis zu zwanzig verschiedene Mandelsorten handeln könne. Viele davon hielt er sogar für ‚ausgestorben‘, und so wurde schnell klar, dass die noch vorhandenen Mandelbäume einen wertvollen Genpool darstellen. Nach längeren Debatten mit Fachleuten über die richtige Art und Weise, die Mandelsorten zu erhalten, ist es nun soweit: Mit Geräten,



die den Kalkstein, der sich unter der oft nur dünnen Bodendecke befindet, aufbrechen können, wurden nun viele Pflanzlöcher



gebohrt. Bei der Anordnung richteten wir uns nach der alten Tradition, jeweils in die diagonale Linie von vier Olivenbäumen einen Mandelbaum zu setzen. In der umliegenden Landschaft sammelten wir einjährige Schösslinge wilder Mandeln und setzten sie in die Pflanzgruben, wo sie nun übers Jahr gut anwachsen sollen. Im nächsten Jahr werden dann Reiser der alten Sorten auf diese Unterlagen gepfropft, um den genetischen Schatz zu erhalten.

Ein erstes Mandelfest in Bitonto

Mit der Folk-Gruppe *Re Pambanella* organisierte Anna im Herbst bereits in Bitonto ein kleines Fest mit einer Mandelausstellung, um auf die Rettungsaktion aufmerksam zu machen und auch einige Spenden dafür einzusammeln. Die Spendenaktion war nicht sehr erfolgreich; in einer Region, in der

viele der Menschen kaum über die Runden kommen, ist es schwer, den kulturhistorischen Wert solcher Projekte zu vermitteln.

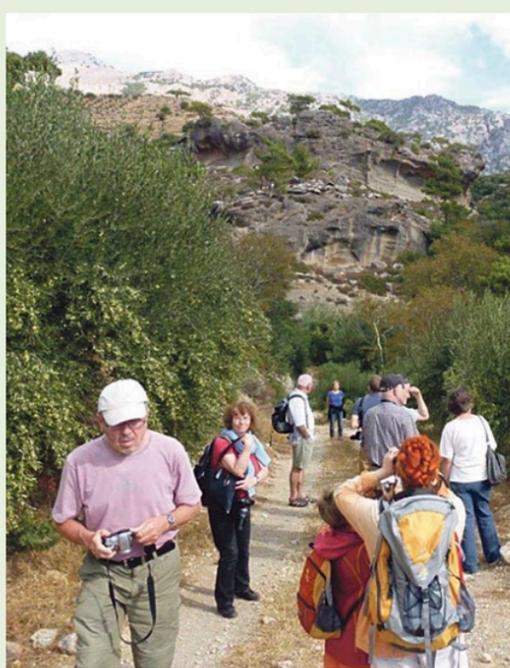
Mit Hilfe zahlreicher apulischen Freunde konnte Anna die wilden Mandelsetzlinge einpflanzen, nur das Aufbrechen des Bodens für die Pflanzgruben wurde ein größerer Kostenfaktor. Das Pfropfen werden im nächsten Jahr dann erfahrene Gärtner vornehmen, die wir bezahlen müssen. Mit der Spende des *Ein-Euro-Museumstalers* können Sie sich an der Finanzierung beteiligen und damit die Weiterentwicklung des Landschaftsmuseums unterstützen, ebenso durch den Erwerb der *Nativen Museums-Olivenöle* und der *Nero di Troia-Weine*, aus deren Verkaufsertrag die arteFakt-Museumsprojekte in Apulien und auf Kreta mit finanziert werden. Vorab sagen wir hierfür schon herzlichen Dank.

Reisen zu den Oliven – Termine 2015

Immer zur Olivenernte bieten unsere Freunde und Partner *Klaus Haase* (Italien), *Franz Gentemann* (Griechenland) und *Ralf Wigger* (Spanien) ‚Reisen zu den Oliven‘ an, inklusive Olivenernte, Öl-Pressung, Rundreisen und sehr viel Kultur.

-  **Italien** *Klaus Haase, klaushaase.eu*
- ▶ Studienreise nach Westsizilien 11. – 18. April
- ▶ Studienreise nach Apulien 09. – 16. Mai
- ▶ Studien- und Kulturreise nach Kalabrien 12. – 19. September
- ▶ Herbst-Studienreise nach Apulien 26. September – 03. Oktober
- ▶ Herbststudienreise nach Westsizilien 17. – 24. Oktober
-  **Spanien** *Ralf Wigger, kalonien.de/artefakt*
- ▶ Mar y Muntanya in Katalonien (Regionen Tarragona und Priorat) 01. – 06. November
-  **Griechenland** *Franz Gentemann, 08176.998469, franz.gentemann@t-online.de*
- ▶ Wandern im südöstlichen Kreta 06. – 15. Oktober

Die ausführlichen Beschreibungen der Reisen und die Kontaktdaten zu den Reiseleitern finden Sie auf unserer Internetseite www.artefakt.eu in der Rubrik ‚Reisen‘.



Unser letzter Versandkarton ist in die Kritik geraten: Es erreichten uns über zwanzig Zuschriften, die sich alle gegen die aufgedruckten Bildmotive wandten. Wir nehmen diese – bei der Gesamtzahl der verschickten Kartons – relativ wenigen Äußerungen ernst, weil nicht ersichtlich ist, ob auch andere Empfänger ähnlich empfunden haben, sich aber nicht äußerten. Wir versuchen im Folgenden ein wenig aufzuklären, mit Anmerkungen zu den Motiven des Künstlers und zur Intention des Projekts, unsere Versandkartons als Galerie zu gestalten.

Zur Entstehung der Kartongalerie

„Kunst“ und „Fakten“ stehen – mit dem Namen arteFakt – als Synonyme für die Beweggründe, mit der wir unsere Unternehmung betreiben. Im Namen drückt sich die Absicht aus, Aufklärung und Ästhetik sowohl bei den Zielen als auch im Handeln miteinander zu verbinden. Ästhetik fassen wir dabei weiter, sie bedeutet mehr als nur eine schöne Erscheinung unseres Tuns. Sie enthält für uns eine kulturelle Herausforderung, der wir uns stellen möchten.

In einem Workshop mit Künstlern ergab sich die Frage, ob beziehungsweise wie viel ‚Kapital‘ es für die Gründung eines Unternehmens bedarf. Abgesehen davon, dass es falsch ist, ‚viel Geld‘ mit dem Begriff ‚Kapital‘ gleich zu setzen, führte die Diskussion zu der weiteren Frage, wie zwischen ‚Besitz‘ und ‚Eigentum‘ zu unterscheiden sei und was daraus folge.

Durch viele Hände wird er gehen

An unserem Versandkarton versuchte ich, diesen Unterschied zu erklären: Ich bin bzw. das Unternehmen ist sein *Eigentümer*, aber in der Lebenswirklichkeit nicht sein Besitzer. Das sind zunächst die Mitarbeiter der Kartonfabrik, sie übergeben die Kartons einem Spediteur, der übergibt sie dem Lageristen der Versandkonfektionierung, dort nehmen ihn sich die Konfektionierer/innen und packen die Produkte ein, übergeben die Pakete der DHL, Paketboten liefern sie an Kunden aus. Die entscheiden dann, ob sie den erhaltenen Karton aufheben, z.B. um Wollreste aufzubewahren, oder ob sie ihn gleich dem Müllmann übergeben. Der Karton geht also einen langen Weg durch viele Besitzerhände, von denen aber nur zwei Eigentümer sind, erst arteFakt und dann der Kunde. Nur diese können frei bestimmen, wie der Karton gestaltet oder gebraucht wird. Eigentum wird also



Die Kartongalerie Ein Projekt der Kunst- und Künstlerförderung

nur dann wichtig, wenn einem als Besitzer die Gestaltungsfreiheit eingeschränkt oder genommen wird, die man gerne hätte.

Ein Karton kann mehr als nur Pappe sein

Bei der Aufzählung der vielen Hände, durch die der Karton auf seinem Lebensweg geht, wurde mir klar, dass er viel wertvoller ist, als nur ein Behälter für unsere arteFakt-Produkte zu sein. Er könnte doch, sagte ich mir, auch eine Bühne sein oder ein Medium.

Die Klagen vieler Künstler darüber, wie schwierig es ist, Aufmerksamkeit und Förderung zu erhalten, ließen es mir naheliegender erscheinen, den Karton als öffentliche Leinwand zu denken, als eine Fläche, auf der bildhafte Kunst ‚unter die Leute gebracht‘ werden könnte – die Kartongalerie war geboren.

So bieten wir in jedem Jahr einem Künstler oder einer Künstlerin, die wir im Zusammenhang mit den Oliven kennen lernen, die Kartonoberfläche als Ausstellungsfläche an. Sie werben darauf mit ihren Arbeiten für sich selbst bzw. ihre Kunst. Keinesfalls ist es dabei ihre Aufgabe, den Karton einfach nur zu verschönern. Deshalb schränken wir sie in ihrer künstlerischen Freiheit bei der Gestaltung auch nicht ein.

Damit machen wir sie zu ‚Besitzern‘ der Kartons, ohne dass sie für ihre Gestaltungsfreiheit Eigentümer werden müssen. In den Diskurs darüber, was Kunst darf oder nicht darf, möchte ich hier nicht eintreten, grundsätzlich halte ich es aber nicht für die vorrangige Aufgabe von Künstlern, uns die Wirklichkeit schön zu malen.

Die jeweiligen Künstler stellen wir in den *Auskünften* vor und ermöglichen ihnen, ihre Werke auch persönlich zu präsentieren, z.B. durch eine Ausstellung

bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt. Wenn es unser Budget erlaubt, kaufen wir auch die Originale der auf dem Karton ausgestellten Bilder.

Nachbetrachtung zum Karton 2014

Der Objekt- und Skulpturenkünstler Dimitris Merantzias wollte seine auf den Kartons ausgestellten Waffenbilder nicht erklären. Es wäre allerdings in Anbetracht mancher Reaktionen hilfreich gewesen. So möchte ich hier im Nachgang einige Erläuterungen zur besseren Einordnung geben.

Dimitris setzt sich mit seiner Sammlung verrotteter Pistolen mit der jüngeren griechischen Geschichte auseinander, die wesentlich geprägt ist von einem sehr grausamen und kulturell verheerenden Bürgerkrieg und der nachfolgenden Militärdiktatur. Über all das wissen wir in Deutschland relativ wenig, obwohl Griechenland seit Jahrzehnten ein beliebtes Urlaubsland von uns Deutschen ist. Das liegt auch daran, dass beide geschichtlichen Ereignisse in der griechischen Gesellschaft selbst wenig offensiv aufgearbeitet wurden. Viele der damaligen Widersprüche sind daher nur knapp bedeckt und bestimmen und hemmen bis heute die Entwicklung des Landes.

Was nicht gesehen wird, ist aber selten weg

Überall im Land kommen beim Pflügen z.B. die abgebildeten Pistolen wieder zum Vorschein, zwar verrottet, aber eben nicht verschwunden, sondern nur notdürftig mit Erde bedeckt. Es ist zunächst ein innergriechisches Thema, das der Künstler bearbeitet. Er kritisiert indirekt, aber deutlich die fehlende Aufarbeitung. Im Hinblick auf den allgemeinen

Mechanismus von Verdrängung statt Aufklärung versteht er seine provozierende Darstellung jedoch universell.

Die Überwindung der Militärdiktatur in Portugal symbolisierten seinerzeit rote Nelken, die von jungen Menschen in die Rohre der Panzer gesteckt wurden. In Griechenland ist der Olivenbaum ein ähnliches Symbol, wenn etwa – wie auf einem der Bilder von Dimitris – aus einem Panzer ein Olivenbaum wächst. Hier versteht der Künstler sein Bild jedoch nicht nur als an seine griechischen Landsleute gerichtet. Der Panzer stellt einen Leopard dar und weist damit auch auf die deutschen Verstrickungen durch den Waffenexport an die damalige Militärjunta hin – und auch auf diverse spätere Bestechungs- und Kreditmachenschaften beim Ankauf dieser Waffen, die jetzt nach und nach ans Licht kommen und die sogar einen Teil der griechischen Verschuldung ausmachen. Beim Export von Faustfeuerwaffen ist Deutschland weltweit die Nr.1 und bei schweren Waffen wie Panzer bis vor kurzem noch die Nr.3, durch die restriktivere Politik des Wirtschaftsministers Gabriel jetzt auf Platz Nr.5 abgerutscht.

Bei Kritik suchen wir immer die Debatte

Anti-Kriegskunst kann nicht in schönen Bildern daher kommen. Und sicher kann es auch als ungemütlich empfunden werden, wenn Olivenöl bestellt wird und dabei, mit Bildern der Kartongalerie, auf gesellschaftliche Zusammenhänge aufmerksam gemacht wird. Sollen wir deshalb Künstler beschränken oder das Konzept der Kartongalerie aufgeben und nur noch Firmenlogos auf den Karton drucken? Mit dem neuen Karton legen wir für eine Debatte eine Pause ein: Hubertus Neidhoefer, unser Grafikpartner, gestaltet darauf lediglich die Botschaft der Ästhetik, von der wir uns in unserem Tun mit arteFakt leiten lassen. Selbstverständlich freuen wir uns über Zuschriften und Meinungsäußerungen zu unserer Kartongalerie.

Familiennachrichten



Giuseppe Lombardi

Im Süden Italiens ist man mit einem Bio-Laden eher noch Pionier, und deshalb war es ein gewisses Wagnis für Giuseppe Lombardi, vor zwei Jahren in Andria ein solches Projekt zu beginnen. Ein wenig abgefedert wurde das Vorhaben, weil das Haus, in dem das Geschäft eingerichtet ist, seinem Vater gehört und weil der zunächst keine Miete erhebt. Mit seinem ökologischen Engagement und seiner Kommunikationsfreude, gerade auch in den neuen Medien, konnte Giuseppe schon viele junge Leute und Familien auf sich aufmerksam machen und den Laden mit zu einem kulturellen Ort des Austausches entwickeln. Erstmals gelang ihm jetzt, das Jahr mit einem Kosten-Deckungsbeitrag abzuschließen. Herzlichen Glückwunsch – im Gründungsrhythmus liegt er damit zwar im Plansoll, das will aber auch erst einmal geschafft sein.



Michalis Pantelouris

Wenn Journalismus nicht nur Beruf sondern auch Leidenschaft ist, lässt er einen denn doch nicht so leicht los. So hat Michalis Ende letzten Jahres eine Auszeit von seinem Ausflug in die unternehmerische Welt von arteFakt genommen, um wieder ein neues und spannendes journalistisches Projekt mit zu gestalten. Wir halten Kontakt und werden sicher noch viel miteinander entwickeln, daher möchte Michalis sich auch nicht von arteFakt und seinen Freunden verabschieden. In der Sendung bei Günter Jauch zu Griechenland, zu der er im Januar eingeladen war, hat er das verdeutlicht und geschickt einen von Günter Jauch zugeworfenen Ball genutzt, um auf die sehr guten Olivenöle von arteFakt hinzuweisen.

Familiennachrichten



Es war viel los im Hause Librandi

... erst die die Hochzeit von Angela und Nicolò im Herbst, bei der die drei Schwestern in ungewöhnlichem Outfit zu sehen waren – bella figura ist dafür das reine Understatement.



... nach langer Planung begannen die Bauarbeiten für eine neue Halle, die eine zweite Ölmühle und die Abgrenzung und Lagerung der Olivenöle in Edel-



stahltanks aufnehmen soll. Dadurch werden sich die bislang beengten Arbeitsverhältnisse wesentlich verbessern.



... die Urkunde über die Auszeichnung ihres Olivenöls von der Nocellara del Belice (No.3, fruchtig) zum weltbesten Bio-Ölivenöl des Jahres 2014 wurde in Rom bei einem Festakt überreicht. Mit 98 von 100 möglichen Punkten, vergeben durch die sehr renommierte Prüfergruppe Flos Olei, siegten die Schwestern Librandi in einem Mitbewerberfeld der 742 Proben von 500 Olivenölerzeugern aus 48 Ländern – fantastico. Chapeau nach Vaccarizzo Albanese!

In 10 Schritten zum arteFakt Olivenöl-Qualitäts-Scout

Ölwechsel – ein Ausbildungs-Seminar für Verbraucher

Unter diesem Motto starteten wir 1998 die erste Olivenölkampagne. Damals wie heute ging es uns um Aufklärung zu diesem wertvollen und genussreichen Lebensmittel, das aber von allen Agrarprodukten wohl am meisten verfälscht wird. Aufklärung beruht auf Wissen und Einsicht. Im Idealfall sollten in einer Erzeuger-Verbraucher-Beziehung beide Seiten über das gleiche Wissen verfügen. Mit den Auskünften und unseren kleinen Editionen leisten wir dazu von Anbeginn unseren Beitrag. Auf der Grundlage der Erfahrungen, die wir bei unseren Produzentenschulungen gemacht haben, möchten wir nun auch Ihnen, den Verbrauchern, ein vergleichbares Angebot zur Erweiterung und Vertiefung Ihres Wissens machen. Es soll Sie zu einem fundierten Wissen über die Komplexität der Olive und des daraus gewonnenen Olivenöls führen. Die Ausbildung wird von den Fachreferenten durchgeführt, die in unserem Partnernetzwerk auch die Erzeuger schulen (siehe S. 6-7).

Viel „Stoff“ wird in den Tagen bei der Ausbildung und Schulung aufgenommen, aber unsere erprobte, besondere Didaktik wird daraus einen fröhlichen und abwechslungsreichen Prozess machen. Außer Neugier und einem

offenen Herzen für Neues werden keine Vorkenntnisse benötigt.

Wer ist die Zielgruppe?

Alle arteFakt-Kunden und ihre Freunde, Verbraucherschützer/innen und Gesundheitsberater/innen, Interessenten aus kommunalen Einrichtungen oder von kommunalen Trägern.

(Neben hohem Engagement kostet es auch jährlich nicht unerhebliche Geldmittel, um dieses Fachwissen zu generieren und zu erweitern.

Um einen gewissen Investitionsschutz für diese Leistung zu bewahren, können Marktteilnehmer und Wettbewerber nicht daran teilnehmen. Für werbliche Interessenten würden Seminare gesondert angeboten und der Preis pro Tag 850,- Euro betragen.)

Wann und wo findet es statt, was wird es kosten?

Modul I in Wilstedt (nahe Bremen) vom 1. bis 5. Juli 2015, Anreise am Mittwoch bis 15.00 Uhr und Abreise am Sonntag ab 15.00 Uhr. In Abstimmung mit allen interessierten Teilnehmern kann der Termin auch noch verlegt werden.

Modul II in Mariotto (nahe Bari) in Apulien, Ende Oktober, mit An- und Abreise vier Tage. Der Termin wird während



des Seminars im Modul I abgestimmt. Die Teilnahme am Modul II setzt das Modul I voraus, am Modul I kann man auch separat teilnehmen.

Jedes Modul kostet 460,- Euro pro Teilnehmer, inklusive zwei Mahlzeiten pro Tag und allen Materialien, exklusive der Reisekosten und der Unterkunft. Beide Module finden nicht in Metropolen statt, so dass die Unterkunftspreise moderat sein werden.

Die Seminare finden bei der Anmeldung von mindestens 12 Personen statt. Ausführliche Informationen zum Themen- und Tagesverlauf im Internet unter www.artefakt.eu in der Rubrik *Ideelle Projekte*. Bei Interesse senden wir die Informationen auch gedruckt mit der Briefpost.

Modul I – Theoretische Grundlagen

1. Botanik des Olivenbaums & Biologie der Olive & biochemische Prozesse der Reifung & Besonderheit von nativem Olivenöl unter den Speisefetten
2. Sensorische Grundausbildung & organoleptische und olfaktorische Vielfalt nativer Olivenöle
3. Lebensmittelanalytik & Qualitätsbestimmung
4. Olivenöle – Gesundheit & Ernährung
5. Verwendung nativer Olivenöle in der Küche
6. Grundlagen der Ernte, der Ölmühle und der Qualitätssicherung

Modul II – Praktische Anwendung

7. Olivenernte & Olivenbaumschnitt
8. Gewinnung von Olivenöl in der Ölmühle
9. Sensorisches Training
10. Verwendung nativer Olivenöle in der apulischen Küche

Zehn gespendete Akkordeons für Re Pambanelle



In den *Frühjahrs-Auskünften 2014* berichteten wir davon, dass unseren Freunden in Bitonto, der Folk-Gruppe *Re Pambanelle*, ihre Musikinstrumente gestohlen worden waren. Wir baten darum, auf Dachböden und in Kellern nachzuschauen, ob sich da nicht noch das eine oder andere Akkordeon fände, das – gespendet für *Re Pambanelle* – wieder zum musikalischen Leben erweckt werden könnte. In den *Herbst-Auskünften* konnten wir dann schon ver-

melden, dass zehn größere und kleinere Akkordeons gespendet wurden. Manche wiesen natürlich kleine Alters- und Verschleißspuren auf, aber alle Instrumente wurden von einer Musik-Professorin in Hannover als reparabel beurteilt. Auch an dieser Stelle noch einmal einen herzlichen Dank an die Spenderinnen und Spender!

Im Dezember war es dann so weit: Wir besuchten unsere Olivenölpartner und nahmen die Ak-

kordeons im Auto mit. *Re Pambanelle* hatte am 13. Dezember in Bitonto zum Santa Lucia-Fest eine befreundete sardische Folk-Gruppe eingeladen. Beide Musikgruppen würden bis tief in die Nacht vor großem Publikum in der Altstadt aufspielen. Tina Masciale, die Leiterin der Gruppe, fand, dass die Veranstaltung ein passender Rahmen fürs Überreichen von ein oder zwei Akkordeons sei. Alle waren dann ganz überwältigt, als wir nach und nach

zehn Instrumente aus dem Auto holten. Dazu überreichten wir noch eine arteFakt-Spende von 500 Euro für Reparaturen und für die Jugendarbeit der Gruppe. Der Jubel war groß und löste bei vielen Besuchern auch ein Staunen über ‚die Deutschen‘ aus.

Mit der unerwartet großen Spende konnte sich die Gruppe *Re Pambanelle* jetzt einen langjährigen Traum erfüllen: Sie eröffnete eine Akkordeon-Musikschule für Kinder in Bitonto.