



## Editorial



Herzlich willkommen zu den Auskünften 2016. Als Vertreterin der jungen Generation in arteFakt möchte ich meine Begeisterung für dieses traditionsreiche und dennoch so innovative Unternehmen gerne mit Ihnen teilen.

In meinem Leben dreht sich fast alles um das Thema Essen. Gutes Essen. Dabei zählt nicht allein der Geschmack. Ein schonender Umgang mit unserer Umwelt und ein fairer Lohn für die Produzenten sind mir wichtig.

In einem Supermarkt fällt es mir schwer, Produkte zu finden, die meinen Ansprüchen gerecht werden. Das vielfältige Angebot überfordert mich. Unter welchen Bedingungen wurden die Lebensmittel hergestellt? Welchen Produzenten kann ich vertrauen?

Mit arteFakt hat Conrad gemeinsam mit vielen Mitwirkenden ein stabiles Haus des Vertrauens geschaffen. Das Fundament: Menschen, die fair und nachhaltig wirtschaften möchten. Das stabile Haus: Kooperation, Leidenschaft, Wertschätzung, Forschung, Überzeugung. Die Dachterrasse: Olivenöl.

Dieses Jahr ging ich für arteFakt auf kulinarische Entdeckungsreise. Ich bestaunte die Haine, auf denen die Oliven wachsen, die später zu Öl verarbeitet werden. Ich lernte die Menschen kennen, die für die Herstellung und die gute Qualität verantwortlich sind.

Eine Überzeugung verbindet all die Menschen, die ich traf: Tradition und Fortschritt schließen sich nicht aus. Conrad: „Nur wenn wir die Vergangenheit kennen, können wir die Zukunft vernünftig aufbauen.“

(Fortsetzung auf Seite 2)

## Sizilien mit Spitzen-Olivenöl



Mit Enzo Sagona fanden Gunther und Klaus Di Giovanna einen neuen Lohnmüller in Sambuca, der ihnen die Freiheit zubilligte, ihre Oliven nach unseren Vorstellungen in seiner Mühle zu verarbeiten. Drei Tage lang erprobten wir zusammen die optimale Prozessführung für die *Biancolilla*-Oliven früher Reife. Die gewonnenen Olivenölmuster ließen wir zum Harmonisieren zunächst ruhen, um sie am darauf folgenden Tag dann zu verkosteten und zu vergleichen. Gunther und Klaus, beide ausgewiesene Weinexperten, waren dennoch überrascht, wie viel aromatisches Potenzial sich durch die Variationen der Prozessführung erschließen lässt. Auch wenn der Müller uns gewähren ließ, immer freundlich und neugierig dabei war, konnten wir ihn sicher nicht von allem überzeugen. Seine beständige Sorge blieb der Mengenverlust bei der Olivenölgewinnung. Gunther und Klaus nehmen ihn in Kauf und behalten fest den Gewinn an neuer Qualität im Blick. Mit sensorischen Spitzenwerten wurden sie vom Olivenöl-Panel dafür belohnt und können ihr Olivenöl nun auf das hohe Niveau ihrer Weine heben. Damit etablieren sie sich erfolgreich in der Kategorie der arteFakt selection Olivenöle. Glückwunsch.

## Der Klimawandel bleibt die große Herausforderung

Vor drei Jahren, 2013, kam es durch untypische Wetterbedingungen übers Jahr zum katastrophalen Ernteausfall in Griechenland. Wüstensand aus Nordafrika, den lang anhaltende Winde im Frühjahr mit sich führten, und gleichzeitiger Regen verklebten die Olivenblüten, so dass keine Früchte angesetzt wurden. Wärme und Regen zur falschen Zeit im Spätsommer ließen dann viel zu früh Populationen von Olivenfliegen entstehen, die sich über die wenigen Oliven hermachten.

Im darauf folgenden Jahr 2014 erwischte es dann in ähnlicher Weise die italienischen Olivenöl-erzeuger. Ein zu kühler Sommer mit ungewöhnlicher Begleitung von viel Regen verhalfen Olivenfliegen und anderen Fressfeinden der Olive zur Unzeit zu idealen Entwicklungsbedingungen. Die

so geschädigten Oliven fielen dadurch vielfach schon vor ihrer Reife zu Boden, und die wenigen verbliebenen, oft auch schwer geschädigten lohnte es nicht zu ernten.

Das letzte Jahr, 2015, entwickelte sich zunächst wieder zu einem ‚normalen‘ Jahr. Zur richtigen Zeit war es kalt oder warm, trocken oder nass. Die Olivenbäume setzten viele Blüten an, wohl um die Verluste an ‚Nachkommen‘ aus den letzten Jahren wieder wett zu machen. Nach den vielen Olivenfliegen zuvor überraschte es dann, dass sie sich nun nirgends sehen ließ. Die Oliven wuchsen überall gesund und in großer Zahl heran. *Vincenzo Lombardi* bemerkte schon frühzeitig, dass seit fünfzig Jahren keine so große Menge von Oliven an den Bäumen im Norden von Apu-

lien geblieben hat. Dann wollte aber der Sommer mit seiner Wärme und Trockenheit nicht enden. Im Oktober sinken die Temperaturen üblicherweise langsam ab, und auch der Regen setzt wieder ein. Allein, es blieb überall Sommer.

Für die Entwicklung von Früchten ist die sinkende Temperatur ein wichtiges Signal, das den Reifeprozess und die damit verbundenen biochemische Prozesse in den Fruchtzellen verändert und in Gang setzt. Der wieder einsetzende Regen im Oktober verleiht ihnen dazu noch einen Wachstumsschub. Die Oliven füllen sich, nennen das die Bauern.

Trockene Sommer sind gut, sie führen zu einem langsamen Wachstum, was der Frucht die Zeit gibt, aus dem Boden auf-

(Fortsetzung auf Seite 2)

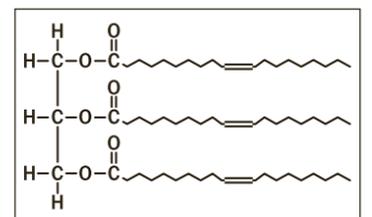
## Inhaltsübersicht



Technische Innovationen und neue Olivenmühlen unserer Oliviers ... Seite 4



Peperoncino-Super-Special ... Seite 5



Die chemische Laboranalytik verstehen ... Seite 6-7



Griechischer Deutscher oder deutscher Grieche ... Seite 9



arteFakt Österreich ... Seite 11

# So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Bei unseren Empfehlungen zur Auswahl der Olivenöle für verschiedene Arten der Zubereitung und zur Kombination mit Speisetzutaten richten wir uns an den Profilen der Aromen aus und unterteilen die Olivenöle entsprechend. Der Rauchpunkt des Olivenöls bestimmt sich natürlich nicht durch die Aromen, sondern durch den hohen Anteil der einfach ungesättigten Fettsäuren. Aus chemischer Sicht ließe sich also mit jedem guten Olivenöl auch braten, aus aromatischer Sicht ist das aber nicht immer sinnvoll. Feine blumige oder liebliche Aromen von Obstfrüchten würden durch die Konkurrenz der Röstaromen

nicht zur Geltung kommen können, was kräftige Wildkräuternoten durchaus gelingen würde. So beschreiben wir zur Orientierung die Geschmacksprofile der einzelnen Olivenöle. Bis vor zwei Jahren konnten Sie das auch jedem Rücketikett unserer Kanister entnehmen, was aber durch eine Änderung (*Reform!?*) der Olivenölverordnung verboten wurde.

## Olivenöle für die feine Küche

Die Aromen italienischer Olivenöle haben zumeist die Anmutung von sich gerade öffnenden Blüten, mit eher filigranen und grünen Aromen. Die Speisen der

italienischen Küche haben daher oft eine liebliche, zuweilen auch elegante Ausrichtung. Das **Olivenöl No.3, fruchtig** aus Kalabrien bringt das in diesem Jahr wieder auf sehr harmonische Weise in eine Balance. In der **Variante No.3, grün** dominieren dann die noch eher grasigen Aromen. Auf den Inseln überwiegen dagegen die obstfruchtigen Aromen, sie finden sich im **Olivenöl No.2** von Sizilien als grüner Apfel, Aprikose und grüne Mandel und beim **Olivenöl No.29** von Kreta als frühreife, noch grüne Banane.

## Olivenöle für die fein-würzige Küche

Was beim Wein die Begriffe ‚trocken‘ oder ‚halbtrocken‘ kennzeichnet, könnte beim Olivenöl mit ‚grün‘ oder ‚fruchtig‘ beschrieben werden. Frühreif geerntete Oliven ergeben immer ‚trockene‘ Olivenöle. Das Grün ihrer Aromen ist verdichteter und kantiger ausgebildet. Es erweitert sich dabei über Blüten hinaus zu Blättern der Artischocke wie beim **Olivenöl No.7** aus Apulien oder dem **Olivenöl Frantoio** aus Kalabrien. Herbe Noten der Polyphenole und pfeffrige des Oleocantals begleiten Oliven früher Reife stärker als die mittlerer Reife. Sie in eine harmonische Balance zu den Aromen zu bringen, ist die

Herausforderung an den Olivier. Es ist ihnen wieder auf hohem Niveau gelungen. Wer das ausgeprägte Spiel dieser drei Komponenten besonders mag, der wird sich auf das **Olivenöl No.9** aus der Toskana freuen. Andreas und Adriano März sind hier unerreichte Meister ihres Fachs.

## Olivenöle für die herzhaften Küche

Josep Maria (**Olivenöl No.11**) und Dimitrios (**Olivenöl No.23**) wollten ihre Olivenöle für dieses Jahr etwas näher an die frühe Reife heranführen, um der geschmacklichen Vorliebe der jungen Generation etwas entgegen zu kommen. Das Wetter hat beiden die Chance nicht gegeben. Bezogen auf die Bitternoten und Schärfe, kennzeichnet ihre Olivenöle wieder die gewohnt sanfte Linie. Die Arbequina-Olive zeichnet sich dabei mit Noten vom Apfel und etwas Haselnuss im Hintergrund aus und wandelt sich beim Erwärmen zu Oliven, die auch bei kräftigen Speisen wie Ratatouille gut zur Geltung kommen. Die Manaki-Olive (No.23) bei Dimitrios auf dem nördlichen Peloponnes lässt schöne grüne Noten von Gräsern und Blättern erkennen, die gut zu Quark oder Gemüsetomaten passen und ihre Kraft auch bei höheren Temperaturen nicht verlieren.

## Olivenöle für die herzhaft-würzige Küche

Die Variante des **Olivenöls No.27**, grün mit dem kantigen und rauen Profil von Oliven der frühen Reife, haben die Witterungsbedingungen dieses Mal nicht ergeben. Wer das liebt und es nun vermisst, dem empfehlen wir den Blick nach Italien, hier könnte das **Olivenöl No.3, grün** oder das **Olivenöl No.9** eine geschmackliche Alternative sein. Wer an dem Olivenöl No.27 die herzhaften und kräftig würzigen Aromen einer Wildkräuterviese schätzt, findet sie nur hier. Auch in der Variante **No.27, fruchtig** bleiben sie prägnant, sie fallen nur weicher und gefälliger aus, was von vielen geschätzt wird.

## Wenn es nur für die Pfanne sein soll

Das native Brat-Olivenöl ist ein Cuveé, welches aus Oliven späterer Reife gewonnen wird, wodurch die Aromen, Bitternoten und Schärfe weniger komplex und kräftig ausfallen. Ihr hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren gewährleistet weiterhin den hohen Rauchpunkt und eine recht große Hitzestabilität. Es ist zum Braten damit sehr gut geeignet.

### Alle Olivenöle, alle Infos.

Den Katalog mit ausführlichen Beschreibungen und allen weiteren Produkten erhalten Sie unter [info@artefakt.eu](mailto:info@artefakt.eu) oder telefonisch unter 04283.981317.



## Der Klimawandel bleibt die große Herausforderung

(Fortsetzung von Seite 1)

nommene Mineralien anzusammeln. Sie sind Grundlage für die Bildung von Aromen. Die Olive baut – eine Besonderheit unter den Baumfrüchten – mit der Reifung den Fruchtzucker in einfach ungesättigte Fettsäuren um. Nur deshalb gibt es Olivenöl. Zum vermehrten Aufbau des Fruchtzuckers, der Glukose und Fruktose, wird dann jedoch Regen benötigt, weil sich Glukose (Traubenzucker) aus Licht, CO<sub>2</sub> und Wasser bildet.

Der nicht enden wollende Sommer ließ die Oliven in allen me-

diterranen Regionen dann zwei bis drei Wochen früher reifen als sonst. Viele Olivenanbauer begannen entsprechend früher mit der Ernte. In der Ölmühle gab es dann den großen Schreck, weil die Oliven um bis zu 40% weniger Olivenöl als üblich enthielten. Ohne Wasser kein Zucker und ohne Zucker kein Olivenöl. Hin und her gerissen zwischen diesem großen Mengenverlust und der Hoffnung, dass der Regen noch bald kommen möge, ließen viele wieder von der Ernte ab, und die Müller schlossen ihre Mühlen. Die Hoffnung erfüllte sich nicht,

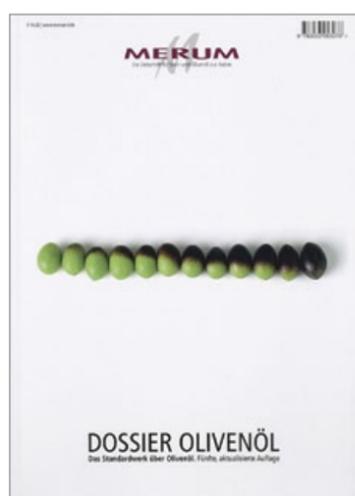
aber der Zeitpunkt für grüne Aromen im Olivenöl von Oliven früher Reife war vorüber. So fallen die meisten Olivenöle wegen der Reife der Oliven in diesem Jahr etwas weicher und runder aus und sind zurückhaltender in ihren Bitter- und Schärfenoten. Nur dort, wo die Olivenhaine bewässert werden können, ließ sich der Reifungsprozess verzögern und eine größere Komplexität der Bitternoten, Schärfe und Aromen erreichen. Die Minderung des Ölgehalts war aber dadurch auch nicht zu verhindern.



Oliven früher Reife



Oliven mittlerer Reife



Andreas März zählt zu den profilierten Pionieren bei dem Bestreben. Olivenöl mit modernen Standards neu zu denken und zu entwickeln. Seine kompromissloses Streben nach Qualität ohne Abstriche schlägt sich auch in ‚Merum‘, dem Magazin für Wein und Olivenöl aus Italien, nieder: In unregelmäßigen Abständen wird das ‚Dossier Olivenöl‘ aktualisiert. Die nun fünfte Auflage ist so umfassend überarbeitet, dass sie wertvoll auch für jene ist, die eines der letzten Hefte besitzen. DIN A4, 102 Seiten, 14,95 Euro

(Fortsetzung Editorial von Seite 1)

Wir können sehr viel von älteren Menschen und aus vergangenen Zeiten lernen. Dies spürte ich beim Nudelinformen mit der italienischen Großmutter und auf dem Oliven-Museumshain – ein Traum von einer Landschaft. Er ist angelegt wie ein ursprünglicher Garten, in dem sowohl Obst als auch Nüsse und natürlich Oliven wachsen. Doch der Mensch entwickelt sich weiter. Heute stehen uns Maschinen zur Verfügung, die ein wesentlich hochwertigeres

Olivenöl produzieren können. Für mich persönlich ist arteFakt wie eine große Familie. Hier fühle ich mich sicher beim Umsetzen meiner Ideen für ein bewussteres und geschmacksintensiveres Miteinander. Gemeinsam sind wir stark.

Ich lade Sie recht herzlich ein, mich und die große Familie zu den Abholtagen am 30. April kennenzulernen. Hier präsentieren die Erzeuger und Erzeugerinnen ihre neuen Olivenöle. Ein weiterer wichtiger Punkt für mich: Wir feiern die Ernte!

Anm. d. Red.: Claudia Friedrich, 27 Jahre, Heldenküche Leipzig, versteht sich als Do-Eat-Yourself-Köchin und Sozialunternehmerin. Während des Studiums der Volkswirtschaft an der Universität Leipzig war sie Mitgründerin des Vereins ‚oikos leipzig‘ zur Förderung nachhaltiger Entwicklung in der Gesellschaft. Gründete das Sozialunternehmens ‚Heldenküche‘, erlangte als Start up die Aufnahme in das Social Impact Lab Leipzig und steht seit November 2015 auf eigenen unternehmerischen Füßen. [www.heldenkueche.net](http://www.heldenkueche.net)

Beim Olivenöl begann das neue Jahr wie das alte aufgehört hatte, mit Skandalen. Ende Januar beschlagnahmte die italienische Finanzpolizei bei mehreren Razzien insgesamt 2.000 Tonnen gefälschtes Olivenöl. Ein Olivenöl-Test der Stiftung Warentest schaffte es zeitgleich für einige Tage bis in die Schlagzeilen der deutschen Medien. Nur für ein einziges Olivenöl – zum Preis von 40,00 Euro pro Liter – reichte es im Test zu der Note „gut“, die Hälfte aller getesteten Olivenöle wurde dagegen mit „mangelhaft“ eingestuft, darunter leider auch vier bekannte Bio-Olivenöle. Schaut man sich in der Grafik an, was die Naturgegebenheiten und die Produktion ermöglichen, und vergleicht es mit den Angeboten im Handel, dann erscheinen die als Skandal ans Licht kommenden Einzelfälle, auch wenn 2.000 Tonnen beschlagnahmt werden, völlig unbedeutend.

Immer wieder werden wir gefragt, wie Olivenöl denn gefälscht werden kann, woran das zu erkennen ist und warum das überhaupt in so großem Stil und über eine schon so lange Zeit gelingen kann. Die EU-Olivenölverordnung halten wir für eine der wesentlichen Quellen. An der ausführlichen Begründung in der von uns initiierten Petition zu ihrer Abschaffung lässt sich das gut nachvollziehen, nachzulesen in den Aus-



## Vom Lampant-Olivenöl zum Nativen Olivenöl Extra

tere wesentliche Anforderungen dafür erfüllt es jedoch nicht. Die Reifung bzw. die Oxidation in den verwendeten Oliven und der Anteil an geschädigten, den so genannten Freien Fettsäuren, die sich vom Triglycerin der guten Fettsäuren abgespalten haben (siehe Seite 6 bis 7), ist über alle dafür zulässigen Grenzen hinaus fortgeschritten. Das führt zu üblen und ranzigen Gerüchen und Geschmacksnoten. Quellen, die das verursachen, gibt es viele: Die

einem Kaliumhydroxid (KOH) versetzt, das die Freien Fettsäuren polar bindet, so dass sie sich mit Wasser auswaschen lassen. Da Olivenöl leichter als Wasser ist, muss man jeweils kurze Zeit warten, bis es sich auf dem Wasser absetzt, dann kann man in dem Gefäß das Wasser ablassen. Das darin verbleibende Olivenöl wird erneut mit frischem Wasser aufgefüllt. Dieser Spül- und Trennungsvorgang wird so oft wiederholt, bis das Olivenöl wieder neutral wird, was leicht mit einem Teststreifen Lackmuspapier geprüft werden kann. Wie auf dem Bild deutlich zu sehen ist, wandelt sich bei der Wäsche das Olivenöl zwar wieder in eine freundlichere grüne Farbe. Von dem üblen Geruch und Geschmack und der hohen Peroxidzahl ist es aber noch nicht befreit.

### 2. Schritt: Peroxide und Wasserdampfdestillation

Peroxide entstehen bei jeder Reifung von Obst und Gemüse und stellen selbst nichts Schädliches dar. Da sie mit analytischen Methoden gezählt werden können, lässt sich darüber eine Normierung für Reifezustände festlegen. Eine überreife oder sogar faule Frucht wird demnach sehr hohe Peroxidzahlen aufweisen. Um diese mitsamt der üblen Gerüchen und Geschmacksnoten zu entfernen, leiten wir Wasserdampf durch das Olivenöl, der die Peroxide „mitreißt“ und entfernt. Im klassischen Sinne ist das eine Destillation, und damit kann das Öl kein natives Olivenöl mehr sein. Der Raffinationsprozess lässt das Olivenöl zwar farb-, geruchs- und geschmacklos werden, führt aber im Inneren auch zu chemischen Veränderungen. Es entstehen sogenannte Stigmastadien und Alkylester, die in ihrer Menge wiederum analytisch gut zu bestimmen sind. Raffinierte Olivenöle weisen sehr hohe Werte dafür auf. Native Olivenöle Extra dürfen laut EU-Olivenölverordnung nicht über 27°C erhitzt worden

sein. Dass von der EU vor wenigen Jahren ein hoher zulässiger Grenzwert der Alkylester eingeführt wurde, der sich nur aus weit höheren Temperaturen ergibt, ist wohl auf die erfolgreiche Lobbyarbeit interessierter Kreise zurückzuführen.

Ganz so handwerklich einfach wie in unserem Laborversuch geht es in der Industrie natürlich nicht zu, dort wird die Raffination bei Unterdruck durchgeführt, was den Dämpfungsprozess schon bei 60°C ermöglicht. Der zugelassene Grenzwert liegt knapp über den dabei entstehenden Alkylestern.

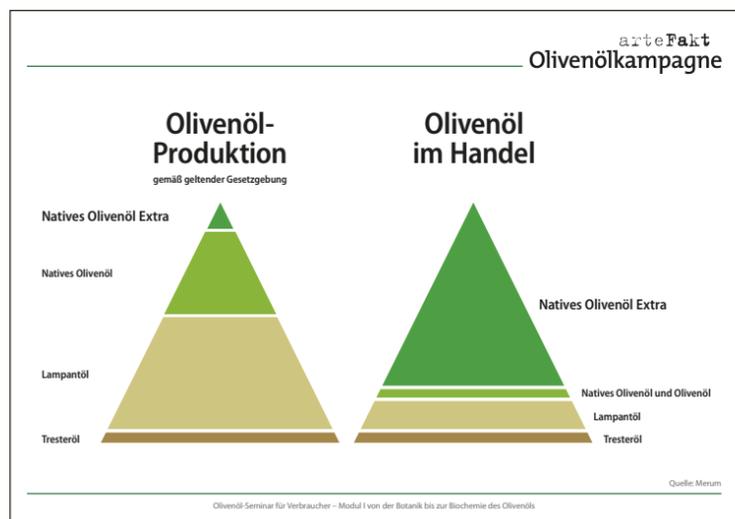
### 3. Schritt: Das Finishing oder die Maskierung

Was wir im Labormaßstab erprobt haben, wird in Wirklichkeit in industriellen Hightechanlagen unter Führung von hoch qualifizierten Lebensmitteltechnologern und Chemikern durchgeführt. Keinesfalls geschieht das im Verborgenen, noch auch wird hier etwas

also z.B. auch nur 2%, dann darf es als „Olivenöl“ zum Verzehr in den Handel gebracht werden. Ein ohne die Ergänzung „Nativ“ und „Extra“ etikettiertes Olivenöl definiert in der EU-Olivenölverordnung das Produkt als raffiniertes bzw. rektifiziertes Olivenöl. Es ist dann, wie auch andere raffinierte Speiseöle, weitgehend ohne Geschmack und aromatischen Duft, der Gesundheit nicht abträglich, aber eben auch nicht nützlich, weil es von seinen natürlichen Inhaltsstoffen befreit wurde.

Die Qualitätsanforderung der EU-Olivenölverordnung für Native Olivenöle Extra wurde durch mehrmalige Veränderungen über die letzten Jahre, wohl nicht zufällig, fast auf das Niveau dieser Null-Kategorien rektifizierter Olivenöle abgesenkt. Die drei Hauptmerkmale für die Qualität der höchsten Güteklasse soll die Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe sein. Für hinreichende Qualität müssen alle drei Werte aber nur größer Null sein, also fast nichts. Ein ehemaliges Lampant-Olivenöl, das durch die Rektifizierung zu einem toten, aber nun sauberen Produkt gemacht wurde, benötigt dann nur soviel Beimischung eines halbwegs echten nativen Olivenöls, dass den drei Merkmalen über die Nullgrenze hinweg geholfen wird. Eine rein sensorische Kontrolle kann nicht mehr beweissicher aufdecken, dass es sich nur um „Olivenöl“ statt um „Natives Olivenöl Extra“ handelt.

Durch das Rektifizieren sind alle sensorischen Fehler soweit minimiert worden, dass der verbleibende Rest sich mit einer entsprechenden Menge an halbwegs guter Beimischung maskieren lässt und unerkant bleibt. Beizukommen wäre der Täuschung erst durch chemische Analysen zur Ermittlung von Stigmastadien und Alkylestern. Im ganzen letzten Jahr sollen deutsche Lebens-



künften 2014 und 2015 und im Internet unter [www.Olivenölpetition.org](http://www.Olivenölpetition.org). Hier möchten wir nun den chemisch-technischen Prozess aufzeigen und erläutern, wie aus einem Lampant-Olivenöl, das gesetzlich nicht für den Verzehr zugelassen ist, scheinbar ein Olivenöl der höchsten Güteklasse „Natives Olivenöl Extra“ werden kann. Dazu sind wir in ein Labor gegangen, um dort mit einem technischen Aufbau das Prinzip der einzelnen Schritte nachvollziehbar und erklärbar zu machen.

### Was ist ein Lampant-Olivenöl?

Ein Lampant-Olivenöl ist zumeist auch ein nur mit mechanischen oder physikalischen Methoden erzeugtes Olivenöl. Damit würde es zu der Klasse der nativen (natürlichen, unberührten) Olivenöle zählen können. Zwei wei-

Oliven können zu spät geerntet worden sein; sie wurden nicht gepflückt, sondern wöchentlich vom Boden aufgelegt; sie haben lange in Plastiksäcken vor der Mühle auf ihre Verarbeitung warten müssen oder wurden zu lange und zu heiß in der Mühle verarbeitet. Insgesamt liegen die Gründe immer in schlechtem Erntegut, in schlechter technischer Ausstattung und unprofessioneller Arbeit.

### 1. Schritt: Freie Fettsäuren und Kalilauge

Schon optisch lässt das schmutzige, dunkle Gelb des Lampant-Olivenöls auf eine schlechte Qualität schließen. Neben der Veränderung der Molekülstruktur machen sich Freie Fettsäuren durch einen modrigen Geruch und Geschmack mit stichigem Kratzen und Würgereiz im Hals bemerkbar. Wir haben das Öl mit



Verbotenes hergestellt. Lampant-Olivenöle und, wie oben beschrieben, rektifizierte Olivenöle sind legale Produkte und Handelsgüter. Allein ihre Zulassung zum Lebensmittelmarkt und damit für den Verzehr fehlt. Erhält ein rektifiziertes Olivenöl die Beimischung eines echten Nativen Olivenöls oder sogar Nativen Olivenöls Extra in beliebiger Menge,

mittel-Aufsichtsbehörden zusammen genommen lediglich weniger als 60 Olivenölproben daraufhin untersucht haben. Wo vor sollen sich unlautere Anbieter eigentlich fürchten? Verbraucher und Verbraucherinnen müssten es zukünftig sein, vor denen sie sich fürchten müssen, damit sich etwas ändert.

## Technische Innovationen und neue Olivenmühlen unserer Oliviers

Ein wenig ist es wie beim Handwerk: Einen guten Tischler kann man daran erkennen, dass er auch mit nicht optimalen Werkzeugen einen soliden, guten Tisch bauen kann. Für ein Designer-Möbelstück braucht es dann aber doch sehr gute Werkzeuge. Eine solche Erfahrung haben über die Zeit auch unsere jährlichen Tref-



fen der Olivenölpartner mit der interdisziplinär zusammen gesetzten Expertenrunde für das Olivenöl ergeben. Unsere italienischen Partner und Partnerinnen sind mit ihren ‚Werkzeugen‘ bisher am weitesten vorangekommen.

### Olivenöl No.2 – Sizilien

Die Pläne für eine eigene Mühle haben Gunther und Klaus di Giovanna zwar bereits in ihrer Schublade, wegen der beträchtlichen Kosten suchten sie aber zunächst noch einen zu ihren Ansprüchen passenden Lohnmüller. Wie auf Seite 1 berichtet wird, haben sie ihn gefunden, wie das erste, überzeugende Ergebnis zeigt, und so investieren sie mit unserer Unterstützung zunächst in die „software“ und beziehen den Müller Enzo Sagona in unseren Wissensaustausch und unsere Treffen mit ein.

### Olivenöl No.3 – Kalabrien

Carmela, die in der Familie Librandi die Wirtschaftlerin ist, erzählte bei unserem Besuch leicht ironisch, dass sie mit den Ansprüchen von Angela, die die Müllerin ist, jedes Jahr weniger Olivenöl erzeugen. Mit dem Eintritt der beiden jüngeren Brüder Michele und Pino in das Familienunternehmen wagen sie mit dem Neubau für die Verwirklichung eines Oliven-Kompetenzzentrums den wohl größten Sprung. Michele, vorher beruflich Gebietsvertreter von Alfa Laval, einem Mühlenhersteller, ergänzt damit trefflich die Familienkompetenz.

Es entsteht hier etwas so Spannendes, dass wir zum Beginn der nächsten Olivenernte Ende Oktober eine Reise zu den Librandis anbieten werden. Haben Sie Interesse, melden Sie sich bitte, wir senden Ihnen dann frühzeitig die Reiseinformationen zu.

### Olivenöl No.7 – Trani/Apulien

Giuseppe Lombardi hegt schon länger den Wunsch, eine eigene Mühle zu haben. Da sich sein Lohnmüller mit der Zeit immer mehr für unsere Ideen und Standards öffnete und Giuseppe gewähren ließ, empfahl ich Giuseppe, die Kooperation mit ihm für die Aufstellung seiner Mühle zu suchen. Durch eine Kooperation ließen sich die Kosten für die notwendige Infrastruktur, die Genehmigung, die Installation und die Ver- und Entsorgung sicher klein halten. Bei unserem Besuch überraschte er uns in der Agrestimühle nun mit seiner dort aufgestellten Kleinmühle von Mori Industrial Italy aus der Toskana. Mit diesem Hersteller pflegen Andreas und Adriano März schon lange eine gute Entwicklungsgemeinschaft. Giuseppe tauschte sich bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilsedt mit Adriano darüber aus und ließ sich von ihm beraten. Der ers-



te Durchlauf mit der neuen Mühle erbrachte bereits ein gutes Ergebnis, die Kleinmühle lässt aber technisch noch stärkere und feiner abgestimmte Prozesssteuerungen für die Erzeugung individuellerer Olivenöle zu. Nur weil man einen Golf fährt, befähigt es einen nicht sofort, auch einen Rennbolide zu steuern. Wir dürfen hier auf die nächsten Ernten gespannt sein, wenn sich Giuseppe die neuen Möglichkeiten dieser Mühle erschlossen hat.

### Olivenöl No.7 – Minervino/Apulien

Mauro Skiara, der Vorsitzende der Cooperative Emanuel De Deo, und Giulio Skiaskia, der Olivenkellermeister der Cooperative, sind fleißige Facebook-Poster, und so konnten wir schon lange vor unserem Besuch den ra-

dikalen Umbau ihrer Mühle mitverfolgen. Als wir unsere Zusammenarbeit begannen, wurde ihr Olivenöl noch mit Mahlrädern aus Granit und mit Mattenpressen gewonnen. Die Teilnahme an unseren Weiterbildungen führte bei Giulio über die Jahre zu einem völligen Um- und Neudenken über die Olive und die Gewinnung ihres Fruchtsaftanteils. Allein, er hatte es nicht leicht damit, mussten doch immer erst die Mitglieder der Cooperative von den Neuerungen überzeugt werden. Bedenkt man die Hürden aus Tradition und Gewohnheit, die hier zu nehmen waren, dann ist sehr Beachtenswertes gelungen. Die Cooperative hat sich nicht nur mit der neuen Mühle modernisiert, ihre Dächer tragen Solaranlagen zur Strom- und Wassergewinnung, es gibt eine Olivenkern-Rückgewinnungsanlage für Heizmaterial und einen Prozess, den Oliventrester und das Mühlenwasser wieder zur Düngung auf die Haine zu bringen. Bei allem bestehen noch Optimierungspotenziale, aber der Einstieg in eine umweltverträgliche Kreislaufwirtschaft ist gelungen. Zwar konnten wir Giulio, seinen Mitstreitern und dem jetzigen Vorsitzenden bei allem mit unserem Wissen hilfreich zur Seite ste-

hen. Für ihre Überzeugungsarbeit in der Cooperative bedeutet aber vor allem anderen die größte Unterstützung, dass sie faire Preise erhalten.

### Olivenöl No.11 – Katalonien

Mit Wolfgang Endler, Experte für die Pflanzen- und Zellbiologie, Steffen Hruschka, Verfahreningenieur und Experte für die Mülentechnologie, und Christoph Sippel, Fachmann für Sensorik, besuchten wir Josep Maria Mallafre zum Beginn der Ernte, um bisher nicht erschlossene Potenziale zur Qualitätssteigerung in seinen verschiedenen Olivenmühlen zu erkunden. Dabei geht es immer um Versuche, mit verschiedenen Parametern in der Prozessführung den Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften der so ge-



wonnenen Olivenöle zu erschmecken. Unser Augenmerk liegt dabei zunächst auf der eigentlichen Mühle mit dem Zustand ihrer Schneidwerkzeuge. Hier entscheidet das Zusammenspiel von erzeugter Bewegung, Rotationsgeschwindigkeit und entstehenden Kräften zu 80% über die erreichbare Qualität.

Bei der Mühle der größeren Anlage konnte uns Steffen sogleich Konstruktionsmängel aufzeigen. Alle Schneidwerkzeuge der Mischkonzeption aus Hammer- und Messermühle erwiesen sich als wenig bis gar nicht ab-

genutzt. Statt dessen waren alle Schraubverbindungen am äußeren Rand der Konstruktion stark beansprucht. Josep hatte Glück: Auf die Achse der Mühle passte ein korrekt arbeitendes Hammerwerkzeug der GEA Westfalia Group, das auch schnell geliefert werden konnte. Damit wurde nicht nur die aromatische Qualität des Olivenöls signifikant verbessert, sondern auch der energetische Aufwand zur Zerkleinerung der Oliven um über 60% gesenkt. Ein schönes Ergebnis für den wie immer zu kurzen Besuch.

## Nur kleine Fortschritte in Griechenland



Dimitrios lässt sich die Kleinmühle von Adriano in der Toskana erklären

Unserem Aufruf, mit einem für zehn Jahre fest gebuchtem Olivenöl-Jahresvorrat als Tauschinvestor die Mitfinanzierung einer modernen Olivenmühle in Klenia für Dimitrios Sinanos zu sichern, waren im vergangenen Jahr so viele gefolgt, dass die geplante Summe von 200.000 Euro zusammen gekommen ist. Hierfür ein herzliches Dankeschön – das ist ein fantastischer Ausdruck des solidarischen Wirtschaftens in einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. Die erste Hürde ist damit genommen. Mit drei Mühlenherstellern haben wir unsere technischen Wünsche besprochen und Angebote von ihnen erhalten. Mit Hilfe der dafür vorgesehenen Wirtschaftsfördermittel aus dem EU-Haushalt würde das Geld dann auch reichen, um eines der Angebote anzunehmen. Diese Fördermittel können aber nur über die jeweiligen nationalen Institutionen beantragt und gewährt werden. Für unsere italienischen Partner war das bei ihren jetzigen Neuerungen, wie in allen anderen EU-Ländern auch, lediglich ein schnell bearbeiteter Verwaltungsakt, nachdem aus einem dafür formulierten Kriterienkatalog die notwendige Punktzahl erreicht war. Dass es in Griechenland anders ist und dass auch noch länger anders sein wird, war uns bewusst. Mit den notwendigen Eigenmitteln im Rücken und einer neuen Regierung, die versprochen hatte, das Land zu modernisieren, hatten Dimitrios Sinanos und wir darauf gebaut, zumindest aber gehofft, nun weniger Hürden überspringen zu müssen. Leider ist das noch nicht in Sicht, und so können wir hier und heute noch nicht den gewünschten Erfolg vermelden. Wir suchen weiter nach Lösungen. Das Ziel bleibt, die Mühle für die kommende Ernte in Betrieb zu nehmen. Wir werden über den Fortgang berichten.



## Peperoncino Super Special

### Fünf verschiedene Peperoncini küssen die Coratina-Olive

Wer zu unserem Herbstfest „Apfel & Erdapfel“ nach Wilstedt kommt, dem wird Prof. Massimo Biagi bereits durch seine Ausstellung mit über vierhundert verschiedenen Peperoncino-Sorten bestens bekannt sein. Zuhause

ka mitbrachte, überhaupt von ihrer Existenz. Wegen der gesundheitlichen Wirkung und der auch medizinisch interessanten Inhaltsstoffe, ihrer antibakteriellen und antiviralen Wirkung wurde sie bei uns zunächst nur als Heil-



in Pisa widmet sich Massimo, als ehemaliger Agrarprofessor, ganz seiner Passion und züchtet mit dem Gärtner Marco Carmazzi in Viareggio ca. 1.600 Sorten. Weniger wegen des Reizes unserer Schmerzrezeptoren durch das enthaltene Capcaisin, was wir dann als Schärfe empfinden, ist die Peperoncino, Peperone, Chili, Papas oder Paprika eine faszinierende Frucht, sondern ihre mehrere tausend Jahre alte Kulturgeschichte ist das Spannende. In Europa erfuhren wir erst durch Columbus, der sie von einer Reise nach Südameri-

pflanze angesehen, bevor auch die Geschmacksvarianten der Früchte ins Blickfeld kamen. Bis heute ist das allerdings noch unterentwickelt. Zu oft noch werden die Früchte nur auf ihr Reizpotenzial reduziert, und der Beste ist dann derjenige, der die größte Schärfe aushält.

Massimo setzt sich eher dafür ein, die Formenvielfalt und Farbenpracht der Peperoncini zu würdigen und variantenreiche Aromaprofile zu entdecken. Das ist es, was uns beim pikanten Essen verbindet. Um diese Wahrnehmungen zu fördern, haben wir uns vorgenommen, jedes Jahr fünf verschiedene Peperoncini-Olivenöle herzustellen. Dazu wählt Massimo jedes Jahr aus seiner Sortenvielfalt fünf neue Sorten aus, und Marco baut davon dann so viel an, dass ca. 30 Kilogramm pro Sorte geerntet werden können. Da sie zu einer früheren Zeit heranreifen als Oliven, werden sie zunächst tiefgefroren. Für das erste Set hatte Massimo diese fünf Sorten ausgewählt:



- ① **AJI\* AMARILLO**, Species: *Capsicum baccatum*, Herkunft: Perù/ Bolivia 5.000/15.000 SHU (Scoville Heat Units), grüne Farbe
- ② **Habanero Yello - HABANERO MADAME JEANETTE**, Species: *Capsicum Chinense*. Herkunft: Surinam, 350.000 SHU, gelbe Farbe
- ③ **Habanero orange - HABANERO YUCATECO**, Species: *Capsicum Chinense*, Herkunft: Mexico/Yucatan, 350.000 SHU, orange Farbe
- ④ **Habanero red - HABANERO RED SAVINA**, Species: *Capsicum Chinense*, Herkunft: Mexico/ Kalifornien/ Texas, 300.000 SHU, rote Farbe
- ⑤ **Moruga, mixed red and yellow - MORUGO SCORPION**, Species: *Capsicum Chinense*, Herkunft: Trinidad & Tobago; 2.000.231 SHU, gelbe und rote Farbe

Anfang Dezember ging es dann von Wilstedt auf nach Konstanz, dort stieg unser Freund und Dolmetscher Klaus Haase zu. In Pisa und Viareggio holten wir dann Massimo und zwei Tiefkühltruhen mit den Peperoncini ab und fuhren zur Cooperative Emanuel De Deo nach Minervino in Apulien, wo schon Olivenkellermeister Giulio mit frisch geernteten Coratina-Oliven auf uns wartete. Zunächst stellten wir aber mit einer Labor-Olivenmühle für nur 5 Kilogramm Oliven mehrere Probenmuster her. Das richtige Mischungsverhältnis von Oliven



Prof. Massimo Biagi (r), der bedeutendste Peperoncino-Züchter Italiens, und Harald Zoschke (l), der deutsche Chili-Pionier, beim Peperoncino-Pflanzenfestival Mr. PIC in der Villa Bourbonne in Viareggio/ Toskana.

zur jeweiligen Peperoncino-Sorte musste erst gefunden werden. Wir suchten die Schwelle, von der an sich die aromatischen Säfte der Frucht und nicht nur ihre Reizschärfe im Olivenöl schmecken lassen würden. Tatkräftige und sehr neugierige Unterstützung erhielten wir von Valentina und Maria Rosaria Sciascia, zwei wissenschaftlichen Assistentinnen des Agrarinstituts in Andria. So etwas hatte in Apulien noch niemand vorher versucht.

Nach zwei Tagen hatten wir die für uns besten Mischungsverhältnisse gefunden. Giulio extrahierte dann die neuen Olivenöl-Kreationen in der großen und neuen Olivenmühle aus Oliven mit je 30 Kilogramm Peperoncino-Früchten. Dann mussten sie im Anschluss an die Gewinnung noch filtriert werden. Wir hatten mit dem Arbeitsaufwand von fünf Tagen von jeder Sorte etwas mehr als 50 Kilogramm nativ aromatisiertes Peperoncino-Olivenöl gewonnen. In ihrer Intensität kommen diese Olivenöle Aromessenzen nahe, sie werden sinnvoller Weise daher nur tröpfchenweise über die Speisen gegeben. So füllen wir sie nur in 100 ml-Fla-

schen ab und bieten sie nur im Set als Jahrgangs-Super-Special mit limitierter Auflage an.

*In Anbetracht des beträchtlichen Aufwands bei der Erzeugung einer derart ausgeprägten Individualität dieser Olivenöle werden wir auch die kommenden jährlichen Sets nie in größerer Menge herstellen können. Es könnte sein, dass daher eine Vorbestell- und Warteliste für diese Sets notwendig wird.*



# Die chemische Labor

## Untersuchungen zur gesetzlichen Qualitätsbestimmung von Olivenölen

Neben der Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen interessiert uns bei diesen Untersuchungen auch, ob es gelungen ist, die natürlichen Gehalte und Inhaltsstoffe aus der Olive unverseht in das Olivenöl zu übertragen.

**Die Säurezahl** gibt das Maß durch Schädigung (Hydrolyse bei Fehlern im Erzeugungsprozess) entstandener Freier Fettsäuren an. Für Olivenöl wird dieser Wert umgerechnet in den prozentualen Gehalt Freier Fettsäuren (berechnet als Ölsäure). Dieser Wert darf 0,8 % nicht überschreiten. Gute Öle haben einen deutlich niedrigeren Gehalt.

**Die Peroxidzahl** gibt Aufschluss über die Alterung als oxidative Schädigung des Olivenöls. Diese Schädigung kann sowohl bei Fehlern im Erzeugungsprozess als auch bei unsachgemäßer Lagerung auftreten. Die Peroxidzahl geht einher mit dem ranzigen Geschmack von fehlerhaften Olivenölen.

**Mit der UV-Photospektrometrie („K-Werte“)** lässt sich die Anzahl von Fettsäuren ermitteln, bei denen die Doppelbindungen sich verändert haben, so dass die Fettsäuren von einfach zu mehrfach ungesättigten verwandelt werden. Das geschieht nur, wenn äußere Einflüsse wie hohe Temperaturen auf sie wirken oder wenn sie durch Alterung „müde“ geworden sind. Wenn ausgeschlossen werden kann, dass altes und erhitztes Olivenöl mit im Spiel ist, gibt es Anhaltspunkte für Fehler in der Produktion, die zu suchen sind.



### Alkylester- und Wachsgehalt

Alkylester bilden sich in größeren Mengen, wenn die Olivenfrucht vor der Gewinnung des Öls Stress ausgesetzt ist (lange Frostperioden mit geschädigten Oliven) oder unsachgemäß gelagert wird. Hierbei bilden sich Gärungsalkohole ähnlich wie bei der Kompostierung von Gartenabfällen, die dann wiederum spezifische Verbindungen mit den Fettsäuren eingehen. Kann man die Alkylester in größeren Mengen nachweisen, ist dies ein Indiz für eine schlechte Rohwarenqualität. Der Wachsgehalt korreliert einerseits mit dem Reifegrad der Oliven, andererseits mit Extraktionsdauer und Einstellungen der Zentrifuge. Ein sehr hoher Wachsgehalt kann auf eine Vermischung mit minderwertigem Oliventresteröl hindeuten, das aus dem Pressrückstand gewonnen wird.

**eurofins** | Wiertz-Eggert-Jörissen

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
 artoFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen  
 GmbH  
 Am Bogen 5  
 Herr Conrad Böliche  
 27412 Wilstedt

**Prüfbericht AR**  
 Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfber...

**Probennummer 70**

**Betrifft** Olivenöl No. 2 Bi  
**Anzahl Probenbehälter** 1  
**Eingangstemperatur** Raumtemperatur  
**Auftraggeber** Herr Conrad Böliche  
**Einsender** Herr Conrad Böliche  
**Eingangsdatum** 22.01.2016  
**Verpackung** Aluminiumbehälter  
**Beginn/Ende der Untersuchungen** 22.01.2016 / 09.

**PRÜFERGEBNISSE**

**Physikalisch-chemische Untersuchung**

**J7112 Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette) (#)**  
 Methode: ISO 662 (Methode B), mod., PV  
 (Modifikation: Durchführung einer Einfachbestimmung)

**Wasser und Flüchtiges**

**JJ06U Fettsäureprofil (#)**  
 Methode: VO (EWG) Nr. 2568/91, Anhang IX

C 14:0 (Myristinsäure)  
 C 16:0 (Palmitinsäure)  
 C 18:1 (Palmitoleinsäure) + Isomere  
 C 17:0 (Margarinsäure)  
 C 17:1 (Heptadecensäure) + Isomere  
 C 18:0 (Stearinsäure)  
 C 18:1-9 (Ölsäure)  
 C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)  
 C 18:1-13 (13-Octadecensäure)  
 C 18:2 (Linolsäure)  
 C 18:3 (alpha-Linolensäure)  
 C 18:3 (gamma-Linolensäure)  
 C 20:0 (Arachinsäure)  
 C 20:1 (Eicosensäure) + Isomere  
 C 22:0 (Behensäure)  
 C 24:0 (Lignocerinsäure)  
 gesättigte Fettsäuren  
 mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt  
 trans-Ölsäure  
 trans-Linol/Linolensäuren  
 sonstige

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**  
 Methode: DGF C-V2, PV 01147, Titrimetrie

Säurezahl  
 Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)

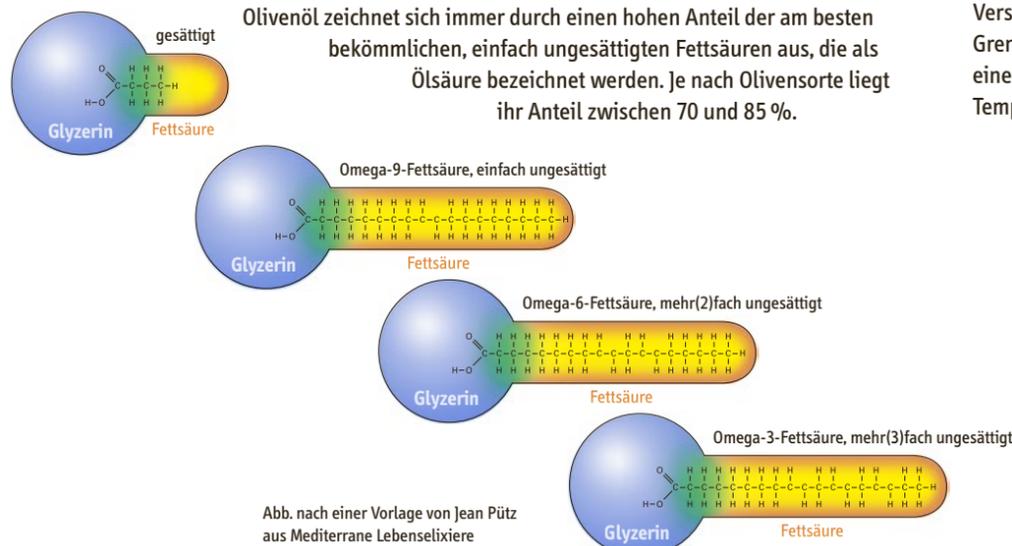
**JK04T Peroxidzahl (#)**  
 Methode: ISO 27107, PV 01148, Potentiometrie

Peroxidzahl

**JJV0M UV-Spektrophotometrische Analyse**  
 Methode: VO (EWG) 2568/91, Anhang IX, K 232 (in Isooctan), K 268 (in Isooctan), Delta-K

### Fettsäureprofil

Tierische- oder pflanzliche Fette stellen immer Fettsäuren dar, sie bestehen zu mehr als 95 % aus Fettsäuren, sie stellen praktisch das Grundgerüst eines jeden Fettes dar. Unterteilt werden sie in die Gruppe der guten einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die der weniger guten der gesättigten und die der schlechten, den freien- und *trans*-Fettsäuren. Ein gutes Olivenöl zeichnet sich immer durch einen hohen Anteil der am besten bekömmlichen, einfach ungesättigten Fettsäuren aus, die als Ölsäure bezeichnet werden. Je nach Olivensorte liegt ihr Anteil zwischen 70 und 85 %.



## Untersuchungen für Erkenntnis

### Wasser und Flüchtiges (Öle, Fette)

Bei einem Gehalt von mehr als 0,20 % Wasser im Olivenöl ist ein Teil davon „freies“ Wasser und befördert eine verstärkte Oxidation des Olivenöls. Der Vergleich mit einem Schwamm hilft hier zum Verständnis. Eine bestimmte Menge Wasser kann der Schwamm halten. Übersteigt der Gehalt eine Grenze, tropft das Wasser heraus und wird frei. Ein zu hoher Wassergehalt ist immer ein Indiz für einen nicht korrekt arbeitenden Dekanter und/oder Zentrifuge, eine Extraktion bei zu niedriger Temperatur oder eine fehlende Filtration.

### Triglyceridverteilung

Die Triglyceridverteilung steht für die Art und Weise, wie sich immer drei Fettsäuren an einem Glycerinmolekül (driewertiger Alkohol) chemisch binden. Diese Verteilung ist charakteristisch für verschiedene Fette. Beim Olivenöl wird sie auch durch das Klima geprägt, in dem der Olivenbaum wächst. Die Sorte hat nur einen geringen Einfluss. Die Triglyceridverteilung beeinflusst auch die physikalischen Eigenschaften, wie beispielsweise den Schmelzpunkt des Olivenöls. Weicht die Triglyceridverteilung stark von der Norm ab, können auch Verfälschungen erkannt werden.

Die Eurofins Analytik GmbH mit Sitz in Hamburg-Harburg, mit etwa 170 Mitarbeitern, ist für Analysen, sowie fachkundige Beratung für Lebensmittel, Futtermittel und Heimtiernahrungsmittel. Die Untersuchungen rund um das Thema Speisefette und Speiseöle, insbesondere Fragestellungen zur Qualität, sind ein Schwerpunkt. Kontakt: Christoph Sippel – staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, Eurofins Analytik

# analytik verstehen

Die chemische Untersuchung unserer angebotenen Olivenöle dient dem Qualitätsnachweis, Erkenntnissen für eine neue Sicht und Behandlung der Olivenölherstellung tragen. Dazu muss man zunächst viel über die Olivenöle erfahren und sie anschließend auch identifizieren, beobachten und analysieren. Die analytischen Methoden der Analytik und Sensorik von Eurofins Analytik in Hamburg haben sich bewährt, die sich auch für die Praxis und Gegebenheiten der Olivenölherstellung eignen, die unseren Oliviers wertvolle Erkenntnisse zu entnehmen ist.

Eurofins Analytik GmbH Wiertz-Eggert-Jörissen  
Neuländer Kamp 1  
D-21079 Hamburg  
Deutschland  
Tel: +49 40 49294 1770  
Fax: +49 40 49294 1730  
info-wej@eurofins.de  
www.eurofins.de

Sachbearbeiter Frau J. Kollatz - 1715  
Kundenbetreuer Frau N. Liebmann - 1706  
Prüfberichtsdatum 12.02.2016  
Seite 1/3

16-JK-012829-02  
Prüfbericht Nr.: AR-16-JK-012829-01  
3-2016-00456421

Methodenbezeichnung	Ergebnis	Einheit
00164, Gravimetrie	0,09	%
X, PV 01282, GC-FID	0,01	%
	13,23	%
	1,19	%
	0,13	%
	0,27	%
	2,67	%
	69,14	%
	2,87	%
	<0,1	%
	8,66	%
	0,78	%
	<0,01	%
	0,45	%
	0,31	%
	0,12	%
	<0,1	%
	16,69	%
	73,79	%
	9,44	%
	0,02	%
	0,03	%
	<0,1	%
	0,25	mg KOH/g
	0,13	%
Gravimetrie	4,7	meqO2/kg
(#) PV 00688, Photometrie	1,82	
	0,14	
	<0,001	

## Organostickstoffpestizide / Organochlorpestizide und Pyrethroide / Organophosphor Pestizide

Pflanzenschutzmittelrückstände findet man normalerweise immer dort, wo es sich um konventionell erzeugte Produkte handelt. Dies stellt keine Beeinträchtigung dar, solange der Olivenbauer die Zeiträume zwischen der Anwendung des Pflanzenschutzmittels und der Ernte einhält bzw. solange die Vorgaben der europäischen Rückstandshöchstmengenverordnung eingehalten sind. Bei biologisch erzeugten Produkten dürfen selbstverständlich keine Pflanzenschutzmittel angewendet werden bzw. auch keine Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden werden.



## Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

PAK sind nachweislich karzinogen (krebserregend) und sollten somit in einem Olivenöl nicht auftauchen. Sie entstehen immer bei Verbrennungsprozessen mit offener Flamme (z.B. Lagerfeuer, Ofen, Verbrennung von getrocknetem Trester in der Ölmühle). Schlagen sich diese Abgase bzw. der Rauch auf den Oliven nieder, können die PAK auch in das Öl eingetragen werden. Ein guter Olivenmüller muss solche offenen Feuer in der Nähe seiner Mühle vermeiden.

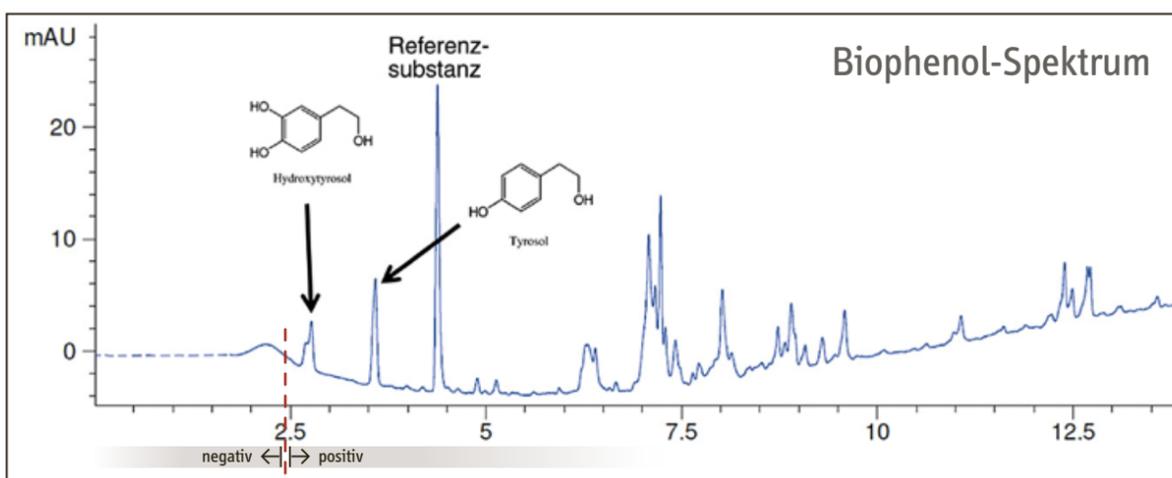
## Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH)

Mineralölkohlenwasserstoffe können durch verschiedene Quellen in ein Olivenöl gelangen:

- Als Imprägnierungsmittel von Jutesäcken, die bei der Ernte verwendet werden, um die Oliven zur Mühle zu transportieren.
- Trägerstoff von Pflanzenschutzmitteln (z.B. Paraffin)
- Einsatz von Traktoren, Generatoren, motorgetriebenen Erntegeräten und anderen Geräten mit Verbrennungsmotoren (insbesondere Diesel) im Olivenhain
- Schmiermittel in der Olivenmühle, die nicht für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben zugelassen sind.

Insgesamt sind dies alles Faktoren, die sich mit einer guten Herstellungspraxis verhindern lassen.

## Maßnahmen zur Qualitätssicherung



## Biophenole

Phenolische Verbindungen sind wertvolle bioaktive, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Pflanzenbegleitstoffe der Olive, die es im Erzeugungsprozess zum Olivenöl zu erhalten gilt. Als Antioxidantien wirken sie oxidativen Schädigungen entgegen, wozu auch die Alterung und Reifung der Olivenöle zählt, die chemisch einen Oxidationsprozess darstellt (Seite 3 – Peroxide). Jede Olivensorte weist einen charakteristischen Ausgangsgehalt an phenolischen Verbindungen auf, ihre spätere Bestimmung, der Gehalt im Olivenöl ist damit ein Indikator für die erzeugte Qualität. Aber nicht allein ihre erhaltene Menge ist dabei wichtig, vielmehr auch der Erhalt ihrer natürlichen Form, wie z.B. beim Oleocanthal. Veränderte und damit schlechte Phenole weisen z.B. auf Fehler in der Produktion hin.

## Tocopherole – Vitamin E

Tocopherole, auch als Vitamin E bekannt, sind lebenswichtige Vitamine und haben starke antioxidative Eigenschaften. Sie schützen damit gemeinsam mit den Biophenolen das Öl vor oxidativen Veränderungen und erhöhen die Lagerstabilität. Für den Menschen ist das aufgenommene Tocopherol wichtig für den Zellschutz.

Teil der global agierenden Eurofins-Gruppe. Eurofins bietet chemische und biologische Untersuchung. Ein Schwerpunkt der Tätigkeiten am Standort Hamburg sind Beratung und Unterstützung rund um die Qualität und die Authentizität von Olivenöl nativ extra. Eurofins Analytik GmbH, Neuländer Kamp 1, 21079 Hamburg, ChristophSippel@eurofins.de



## Das Italien von arteFakt –

Wir erleben, wie Olivenöl Menschen zusammenbringt und verbindet

Wir waren zu dritt. Von Deutschland nach Apulien. Ende Januar. Um arteFakt zu erleben. Claudia von der „heldenküche“ in Leipzig – *Wir kreieren mit Ihnen geschmackvolle Speisen, beleben Es-*



*sen als Kulturgut, schaffen Gemeinschaft, nehmen uns Zeit und fördern Potentiale. Dabei unterstützen wir Lokale Produzenten, bilden eine „Wertschätzungskette“ und erzählen Geschichten. Viva la Vielfalt – „Ich wollte schon immer nach Italien!“* Mirjam von „cookua“ in Rüsselsheim – *Gesundes nachhaltiges Kochen mit Kindern und Jugendlichen und dabei auf spannende und unverkrampte Art die Umwelt und die Landwirtschaft kennenlernen. cookua bring Spaß – „Lassen die uns dort beim Kochen mitmachen?“* Susanne von arteFakt – *vor einem halben Jahr nach Germanistikstudium ins kalte Wasser der Medienarbeit gesprungen für ein Unternehmen, das ich nicht kannte. Immerhin war ich schon zur Olivenernte in*

*Spanien – „Und zur Not geht es auch mit Händen und Füßen!“*

Ich, Susanne, soll einen Bericht über die Reise schreiben. Hier ist er. Claudia wird einen Blog über unsere Erlebnisse machen. Drei

Frauen unterwegs auf der Suche nach dem *Spirit of arteFakt*.

Valentina darf ich nicht vergessen! Valentina aus Bitonto, die in Bari Germanistik studiert und für uns gedolmetscht hat. Sie wird demnächst nach Wilstedt kommen und bei arteFakt arbeiten – wir werden immer

europäischer!

Conrad hat die Spuren gelegt, nicht nur in die Orte – Bitonto, Andria, Minervino und die anderen –, sondern zu den Menschen, die wissen, dass wir kommen: Olivenölerzeuger, Köche, Restaurantbesitzer, Biobauern, Winzer, Bio-Laden-Betreiber. Wie sagt Conrad immer, wenn er arteFakt erklärt? „Ihr sollt nicht Produkte suchen, sondern Menschen finden!“ Aber das müssen wir jetzt auf unse-

re Art tun. Denn wir wissen ja nie was so passiert.

Trotzdem ist ein bisschen vorgesorgt. Wir werden schon in Bari am Flughafen abgeholt. Welch eine Herzlichkeit gleich bei der Begrüßung! So, als wären wir schon öfter da gewesen – mit arteFakt natürlich. Giuseppe Lombardi zeigt uns in Andria seinen Bio-Laden und führt uns in die Olivenhaine. Wir greifen immer wieder mal auf Englisch zurück, manchmal helfen jedoch nur noch Hände und Füße – war aber alles kein Problem.

Und dann geht es auf den Markt: einkaufen fürs Essen. Was ist das und was ist dies? Wie nennt man das? Wie viel frisches, einheimisches Gemüse die hier im Winter haben! Manches kennen wir überhaupt nicht. Cimi di Rapa zum Beispiel, Gemüseraps.

In der Küche, beim Kochen, sind wir die Lernenden, bekommen gezeigt wie man Focaccia, Pizza und verschiedene Pasta macht. Es wird gemeinsam mit uns gekocht und mit Liebe angerichtet. Wir lernen – Vorspeise Primo, Secondo; Pasta, Gemüse, Fleisch oder Fisch in getrennten Gängen, und Dolce natürlich. Die Tafel, wenn wir aufessen, was wir gekocht haben – ein regelrechtes Familien-Fest oder eine bunte Mischung von Freunden. Wir sind nicht einfach Gäste aus der arteFakt-Familie, sondern beinahe wie Verwandte, die im Ausland leben,

die man lange nicht gesehen hat. Bei Giuseppe und Nunzia, später, in Andria, wird extra auch etwas Vegetarisches mit uns gekocht. Die allgemeine Offenheit gegenüber Vegetariern und Veganern ist wirklich erfrischend!

In Trani, der sehr alten, aber ganz lebendigen Stadt im Meer, führt er uns durch die Szene der jungen Bio-Enthusiasten.

Bei Pietro in Minervino, im Restaurant mitten am Steilhang, an dem die Stadt hochklettert, sind wir dabei, wie er seine fantastischen Antipasti zubereitet. Pietro ist ein Zauberer, und ausgerechnet wir dürfen ihm dabei zur Hand gehen.

Und schließlich bei Il Pino Grande in der Nähe des Castel del Monte, oben auf den Hügeln der Murge, in einer alten Masseria, einem Landgut, sind wir bei den jungen Leuten, die alte Hülsenfrucht-Sorten wieder anbauen. Wir ernten Brokkoli und Cimi di Rapa, kochen daraus erneut wundervolle Speisen, wieder ein Essen wie ein Fest unter Freunden, obwohl wir erst ein paar Stunden da sind.



Von wegen armes, abgehangenes Süditalien! Ja, es gibt die verfallenden Häuser mitten in den Hainen, die ärmeren Viertel in den Städten. Aber wir sind bei jungen Leuten, die etwas wagen und ausprobieren, wie Giuseppe mit seinem Bio-Laden – das ist noch längst nicht so hip wie bei uns – oder die Hofgemeinschaft mit ihren Hülsenfrüchten oder die Cooperative E. De Deo mit ihrer supermodernen Ölmühle und dem Wandgemälde mit den protestierenden Bauern. Sie wollen gute Produkte herstellen und verkaufen, ja, aber da ist nichts Verbissenes oder Eiferndes. Sie wollen etwas ‚besser machen‘, aber sie wollen das Bessere auch genießen, am besten mit Freunden. Solche Freunde waren wir bei allen, die wir besucht haben. Grazie tutti!





## Griechischer Deutscher oder deutscher Grieche

**Seit gut einem Jahr arbeitet Peter Livanis bei arteFakt in Wilstedt als Betriebsleiter. Vorher produzierte er das Olivenöl No. 24 in Patras auf dem Peloponnes. Ludwig Fischer hat sich jetzt mit ihm unterhalten und ihn nach seinen Eindrücken und Erfahrungen im neuen Lebensabschnitt gefragt.**

**Du möchtest in Deutschland mit dem Vornamen ‚Peter‘ angesprochen werden, in Griechenland heißt du ‚Petros‘. Weshalb?**

Für mich hängt meine Identität sehr stark mit der Sprache zusammen. Wenn ich Deutsch spreche, fühle ich mich als Deutscher, wenn ich Griechisch spreche, als Grieche. Es ist beinahe wie bei einem Chamäleon.

**Wie kommt es, dass du so völlig idiomatisch Deutsch sprichst, man hört nicht den mindesten Akzent.**

Ich bin in einer zweisprachigen Familie aufgewachsen. Meine Mutter ist Deutsche, mein Vater Grieche. Deutsch ist buchstäblich meine Muttersprache: Obwohl wir in Patras lebten, hat meine Mutter mit mir nur Deutsch gesprochen. In den ersten Jahren verstand ich gar kein griechisches Wort. Das hat meine Großeltern väterlicherseits, die mich betreuten, als meine Mutter wieder zu arbeiten anfang, als Ärztin, ziemlich ratlos gemacht.

**Bist du als Kind oft in Deutschland gewesen?**

Jedes Jahr, mindestens einen Monat. In Hannover, bei den Großeltern, oder bei meiner Tante in Goslar. Deutschland war aber immer mehr als ein Ferienland für mich. Wenn ich von Hannover wieder nach Patras fuhr, hatte ich zunächst immer das Gefühl, von zuhause abzufahren.

**Da bist du ja sozusagen der geborene Dolmetscher.**

Ich habe sechs Jahre lang Deutsch als Fremdsprache unterrichtet, hatte ein Diplom beim Goethe-Institut erworben.

**Wie unterscheiden sich für dich die deutsche und die griechische Sprache?**

Das Deutsche ist freundlicher, leiser, und es ist viel weniger mit Kör-

persprache verbunden als das Griechische, dort gehört das Gestikulieren dazu.

**Und wie kamst du dann zu den Oliven?**

Ich wollte etwas Handfestes machen. Mein Vater war bei der Luftwaffe gewesen, wurde früh pensioniert, und er kümmerte sich dann um die Olivenhaine, die schon lange in Familienbesitz waren. Ich habe immer mitgeholfen, bin beinahe zwischen den Olivenbäumen aufgewachsen. 2008 habe ich dann die Haine übernommen.

**Du hast Bio-Olivenöl produziert. Hast Du die Erzeugung umgestellt?**

Nein, mein Vater gehörte zu den Bio-Pionieren in der Provinz Achaia. Als er seine Produktion umstellte, wusste die Zertifizierungsbehörde noch gar nicht richtig, was erforderlich war. Wir haben viel experimentiert.

**Wie hast du Conrad Bölicke kennen gelernt?**

Das ist eine hübsche Geschichte, die mich zu arteFakt geführt hat. Karsten Ellenberg, der ‚Retter der Linda‘ mit seinen vielen Kartoffelsorten, der immer im Herbst bei ‚Apfel und Erdapfel‘ in Wilstedt ist, hat eine entscheidende Rolle dabei gespielt. Die Bio-Bauern in der Region Achaia hatten ihn eingeladen, er wollte erkunden, ob man Kartoffeln auch auf dem Peloponnes anbauen könne. Ich fungierte als Dolmetscher. Wir haben uns kennengelernt, einmal auch abends ein paar Tavernen unsicher gemacht. Zum Abschied schenkten wir ihm einen Kanister von unserem Olivenöl. Karsten hat dann Conrad von einem Griechen in Patras erzählt, der perfektes Deutsch spreche und ein sehr gutes Bio-Olivenöl herstelle.

Und eines Tages erschien Conrad bei uns, um sich nach unserem Olivenöl zu erkundigen. Wir wurden uns schnell einig, richteten unsere Produktion nach seinen Vorstellungen aus – und erhielten einen guten Preis für unser Öl.

**Du hast dann ausschließlich für arteFakt produziert?**

Unsere Haine sind ja nicht sehr groß. Die Zusammenarbeit war für uns sehr förderlich, ich habe bei arteFakt unendlich viel gelernt. Und wir sind jedes Jahr gern nach Wilstedt gekommen. Meine Frau und ich haben vor oder nach den Abholtagen oft noch kleine Touren in der Umgebung unternommen. Wir mögen diese unspektakuläre Landschaft.

**Und wie bist du im letzten Jahr zum Betriebsleiter bei arteFakt geworden?**

Ich hatte wieder einmal Glück. Wenn man sich darauf vorbereitet, dann kommt es auch. Ich hatte mich mit Stefanie, meiner Frau, schon länger über unsere Zukunft unterhalten. Das Erntejahr 2013 war sehr schwierig gewesen. Unsere kleine Tochter war geboren. Wir fragten uns: Wie wird Griechenland in zehn oder fünfzehn Jahren aussehen? Wovon werden wir leben? Gibt es Zukunftsaussichten für unsere Kinder?

Wir wussten: Unsere kleine Landwirtschaft mit der Olivenölerzeugung wird uns keine sichere Lebensgrundlage bieten können. Wir dachten auch darüber nach, ins Ausland zu gehen. Einige unserer Freunde und Bekannten waren schon ausgewandert. Deutschland kam natürlich in Frage, aber auch Holland – die Mutter meiner Frau ist Holländerin. Aber wir wussten nicht, wie wir uns eine neue Existenz aufbauen könnten.

**Conrad wusste davon?**

Ja, schon, aber nichts Näheres. Er kam im November 2014 zur Oliven-ernte. Da fragte er mich, ob ich mir vorstellen könne, nach Wilstedt überzuwechseln, in die Firma. Er suchte nach einigen Fehlschlägen einen Betriebsleiter, einen, der etwas von Olivenöl versteht und ‚europäisch‘ ist, interkulturell sozusagen.

**Und dann ging es sehr schnell?**

O ja, ich sollte am 1. Januar 2015 anfangen. Ich erklärte ihm, irgendwie müsse ich noch die Ernte und die Ölproduktion zu Ende bringen. Also einigten wir uns, dass ich am 1. Februar anfinde.

**Wie ist es nun für dich, in Wilstedt zu arbeiten und mit der Familie in Tarmstedt zu wohnen?**

Das geht sehr gut. Inzwischen habe ich mich eingearbeitet. Ich denke, dass ich etwa 70 bis 80 Prozent der Geschäftsabläufe wirklich beherrsche, ich fühle mich sicher, arteFakt ist ein wunderbares Unternehmen.

**Und deine Frau?**

Die ersten Monate waren schwer für sie. Inzwischen besucht sie einen Volkshochschulkurs für Deutsch, will auch noch einen beruflichen Spezialkurs anschließen, um wieder als Managerin im Hotelgewerbe zu arbeiten. Mir ist es wichtig, dass sie ihren eigenen Beruf hat.

**Gab es Schwierigkeiten, sich in Deutschland zurecht zu finden?**

Als wir in der Samtgemeinde Tarmstedt im März 2015 nach einen Krippenplatz für unsere Tochter fragten, sagte man uns: „Frühestens August 2016.“ Das war ein Schock. Aber wir haben dann im September letzten Jahres doch einen Platz bekommen.

Die Leute sind hier sehr freundlich und hilfsbereit. Es gibt einen großen Unterschied zwischen der sommerlichen Gastfreundschaft in Griechenland und der überall spürbaren Gastfreundschaft hier.

**Kannst du Beispiele für Unterschiede im Alltagsleben nennen?**

Hier kostet ein Jahresabonnement für die Bücherei Tarmstedt 20 Euro. So etwas ist unvorstellbar in Griechenland. Abgesehen davon, dass es auf dem Land kaum eine Bücherei gibt.

Und dieses Land ist unglaublich gepflegt. Das fängt bei den Fußwegen und den Privatgärten an und reicht bis zu den Autobahnen oder den Bauernhöfen.

**Fühlt ihr euch hier schon ein wenig zuhause?**

Ja, ich bin hier zuhause, wir haben eine Zukunft in Deutschland. Natürlich spielen da die familiären Verbindungen eine Rolle. Ich bin jetzt eben ein Deutscher mit griechischen Wurzeln. Aber meine Heimat ist und bleibt Griechenland. In unserer Wohnung hängen zwei Bilder, die meine Tante gemalt hat: ein Blick auf die Berge bei Patras und ein Strandabschnitt am Meer. Das schauen wir an, wenn einmal Heimweh aufkommt.

**Hat sich dein Verhältnis zu den griechischen Freunden und Olivenbauern verändert? Du stehst ja jetzt auf der anderen Seite, sozusagen, bist Teil der Handelsagentur arteFakt.**

Schon, aber es sind immer noch gute Freunde. Und ich habe einen enormen Vorteil nicht nur dadurch, dass ich zweisprachig bin. Ich kenne selbst den Olivenanbau und die Ölproduktion ganz genau, und ich kenne die Situation der Produzenten sozusagen von innen. Da geht man anders miteinander um, als wenn ich nur ein gewöhnlicher Händler wäre.

**Fehlen dir die Oliven?**

Ja. Ich bin mit ihnen groß geworden, die Bäume sind wie Freunde für mich. Sie sind Individuen, ich verstehe mich mit ihnen. Das fehlt mir.

## Familiennachrichten



Auf der jährlichen Bio-Fachmesse in Nürnberg werden die Bio-Wein-Prämierungen des „Mundus Vini“, einer international besetzten Jury, bekannt gegeben. Gunther & Klaus Di Giovanna wurden dabei erneut für ihren Nero D'Avola mit einer Goldmedaille, und für ihren Nerello Mascalese mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch für diese beständige Leistung.



Im Hause März und auf der Azienda Balduccio in Lamporecchio ist das erste Enkelkind da, und Großvater Andreas erzählt verwundert und zugleich begeistert, wie so ein „kleines Würmchen“ seine Hormone verrückt spielen lässt. Im November wurde Orlando geboren, und nun ist er nicht nur für die glücklichen Eltern Ilaria Menghetti und Adriano März der Mittelpunkt ihres Lebens geworden. Eine Woche war Orlando alt, als wir die Familie wegen der Oliven-ernte besuchten, und so zählten wir mit zu den ersten, die in bestaunen konnten.

Besonders schwer fiel Adriano in diesem Winter die Ernte, die ja harte und lange Arbeit erfordert und weniger Zeit als gewünscht für die Familie ermöglicht. Adriano und Andreas wurde dafür belohnt, ihr Olivenöl wurde wieder als das Beste ihrer Region Montalbano prämiert. Doppelter Glückwunsch in die Toskana.

Familiennachrichten



Tenute Pasquale Librandi nennt sich mit neuem Namen jetzt das Familienunternehmen der Librandis in Kalabrien. Es wird nun von allen fünf Geschwistern – Carmela, Angela, Lucia und den jüngeren Brüdern Michele und Pino – geführt, im Andenken und in Anerkennung der Lebensleistung ihres Vaters Pasquale. Mit dem Bau ihres Olivenöl-Kompetenzzentrums mit einer neuen Olivenmühle, Konferenzräumen, Büros, einer Bibliothek und einem Showroom plus Küche, der Fortschritte macht und in diesem Sommer fertig werden soll, investieren sie mit mutigen Schritten weit voraus in eine nachhaltige und moderne Zukunft. Bei der hoch angesehenen Prämierung durch die Tester des Flos Olei schafften es die Geschwister wieder auf die vorderen Ränge unter die besten zwanzig Olivenmüller und mit der Nocellara del Belice zum besten Bio-Olivenöl für 2016. Herzlichen Glückwunsch.



Kann denn dieser Mann schon fünfzig werden? Wir kennen uns schon so lange, dass über die Zeit das Gefühl für unser Alter verloren gegangen ist. Es ist ein schönes Zeichen der Vertrautheit mit Josep Maria und der Familie Mallafré, die sich zwischen uns entwickelt hat. Mit seinen Eltern Humberto und Josefina begann unsere Zusammenarbeit vor 18 Jahren. Sie waren die ersten Oliviers, die zu den Olivenöl-Abholtagen nach Wilstedt kamen. Viele schöne Geschichten und Erlebnisse von unserem gemeinsamen Weg fallen uns ein. Ja es kann stimmen, dass Josep Maria am 20. Mai wirklich fünfzig wird. Wir werden ihn feiern.

**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



Blühender Grünkohl in Wilstedt auf unserem Grünkohlschaubeet mit 53 verschiedenen Sorten. Im Frühjahr werden noch sechs neue Sorten dazu kommen, die wir in Griechenland und Italien bei unseren Besuchern bei den Oliviers aufgespürt haben.

## Grünkohl als „Kale“ das neue „Super Food“

Manchmal gerät man unversehens mit dem, was man tut, in einen „Trend“, in eine Bewegung erhöhter Aufmerksamkeit und steil ansteigenden Interesses für eine Sache. Als ich vor vier Jahren bei einem befreundeten Gemüsegärtner vier verschiedene Grünkohl-sorten sah, erstaunte mich das. Noch mehr staunte ich, als ich erfuhr, dass es früher wohl noch viel mehr Sorten gegeben hat. Das wollte ich genauer wissen und begann zu recherchieren, was dann zu einer Reise durch die Irrtümer über Grünkohl wurde. **X** Keineswegs ist Grünkohl nur eine Winterpflanze, in den USA und Großbritannien wird er vom „urban gardening movement“ ganzjährig angebaut und geerntet. **X** Er wird nicht erst durch langes Kochen genießbar, sondern ist ein wunderbares Salat- oder Schmor-gemüse. **X** Grünkohl muss erst Frost abbekommen, bevor er geerntet wer-

den kann, weil dann die Bitternoten gefälliger werden. Der Frost als solcher verursacht das nicht, es muss nur kalt werden, damit die Pflanze ihr Wachstum und so u.a. den Aufbau der herben Polyphenole einstellt. Die Photosynthese produziert dann aber weiterhin aus Licht, CO<sub>2</sub> und Wasser Traubenzucker (Glucose), wodurch die Süße sich mit der Zeit über das Herbe lagert.

**X** Aufgrund der Vitalstoffe ist sein neuer Ruf als super food berechtigt. So enthält er zum Beispiel doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone, mehr Kalzium als die Milch, wertvolle Mineralien und sehr viel Folsäure. All das macht Grünkohl zum Grundnahrungsmittel für Vegetarier und Veganer.

**X** Grünkohl gilt als „typisch norddeutsch“ und wird auch dort hauptsächlich angebaut. Sein Ursprung liegt er aber im östlichen Mittelmeerraum, denn die ersten Erwähnungen finden sich bei den alten Griechen, für die er ein Allzweckmittel bei Erkrankungen war.

**X** Nicht vier, sondern vermutlich über einhundert verschiedene Grünkohl-sorten wird es weltweit geben. Für die größte Sortenvielfalt steht aber Norddeutschland, weil früher jeder Landwirt auch sein eigener Züchter war.

Alles in allem sind wir also mitten in der faszinierenden Neuentdeckung eines alten Gemüses, das zudem eigentlich auch noch ein mediterranes Gewächs ist und damit zur Kultur der Olive gerechnet werden kann. Wir laden Sie ein, uns bei der Reise zu dieser Neuentdeckung zu begleiten, es werden in jedem Fall immer sehr leckere kulinarische Ausflüge dabei sein.



Die Speisekarte einer Grünkohlmenü-Veranstaltung für Berliner arteFakt-Freunde im Januar bei Anabela in der Pestalozzistraße.



Ein sehr spannendes Booklet, für das wir unser Wissen, unsere Bilder und Kontakte, auch zu Köchen mit denen wir kooperieren, der Journalistin und Redakteurin Catrin Frerichs gern zur Verfügung gestellt haben. Mit 137 reich bebilderten Seiten und einem unschlagbaren Preis von nur 5,95 Euro ein Muss für alte Grünkohl- und junge Kale-Liebhaber.



Mit Schülerinnen und Schülern des Berliner Waldgymnasiums bereiteten wir auf der Schaubühne der Niedersachsenhalle anlässlich der Grüne Woche Varianten von Grünkohl-salat und -Smoothies zu.

## Grünkohl-Varietäten



Eine Auswahl unser angepflanzten Grünkohl-sorten als Ausstellungs-plakat für den niedersächsischen Gemeinschaftsstand auf der Messe Fisch & Feines in Bremen.

„Hearst es mit ... wie die Zeit vergeht ...“ – wer kennt ihn nicht, Hubert von Goiserns tollen Song. Als mich Conrad Bölicke – Gründer von arteFakt Deutschland – einlud, einen Österreich-Teil der Auskünfte zu schreiben, waren es diese Liedzeilen, die als erstes bei mir auftauchten, als ich mich fragte: Was soll ich schreiben – worüber will ich hier berichten?

Wenn ich so zurückblicke, kann ich's kaum glauben, dass wir erst im zweiten Jahr unserer Arbeit mit arteFakt sind. Es gibt bereits so viele Erinnerungen, so viele Eindrücke aus unserer Arbeit mit den Erzeugern und unseren Kontakten mit Ihnen, liebe Kunden. Lassen Sie mich ein bisschen darüber erzählen.

Es war auf dem südwestlichen Peloponnes in Gargaliani (Messenien) als wir – meine Partnerin Katharina und ich – zum ersten Mal in einem Olivenhain standen. Einem Hain, aus dessen Oliven unser Olivenöl No. 27 kreiert wird. Es war beeindruckend. Nach und nach – wir besuchten dann auch die Mühle der Kooperative ELEONAS, die dieses Öl extrahiert – bekamen wir einen Einblick, dämmerte es uns wirklich, was es heißt, Olivenöl zu produzieren.

Bis dahin waren wir „auch nur“ Konsumenten. Wir hatten einfach keine Vorstellung davon, wie viel an Arbeit und Hingabe der Olivenbauern und -müller es erfordert, hochwertiges Olivenöl zu produzieren. Wir verstanden erst dort – vor Ort –, wie Menschen in enger Zusammenarbeit mit der Natur etwas schaffen, das wir später in und mit unseren Speisen genießen können.



## arteFakt Österreich

Und wir lernten noch etwas. Wir wussten es zwar aus Gesprächen mit Conrad Bölicke – verstanden haben wir's aber erst als wir es erlebten: die Kooperative arteFakt. Nicht einfach bloß mit Olivenöl handeln, sondern immer – jedes Jahr aufs Neue – gemeinsam mit unseren Produzenten lernen. Beisammen und miteinander sich der Frage widmen: Wie können wir Olivenöl noch besser machen?

Besonders ergreifend war dabei für uns, dass die Olivenbauern und -müller mit all ihrer Generationen übergreifenden Erfahrung doch diese Offenheit und Veränderungsbereitschaft an den Tag legen, über ihr Kunst-Handwerk nachzudenken, und dass sie bereit sind, dies und jenes anders zu machen (vom Baumschnitt bis zur Abfüllung). Kooperative bedeutet bei arteFakt also: Jeder Beteiligte bringt sich und sein Know-

How ein, einzig mit einem Ziel: auch diesmal wieder das Beste aus den Oliven herauszuholen. Wenn Sie Weinliebhaber/in sind, spüren Sie, was ich damit meine.

Mittlerweile war ich bzw. waren Katharina und ich bei Lombardi und bei De Deo, den Erzeugern von Olivenöl No 7 (Apulien), und bei Librandi in Kalabrien, den Erzeuger von No 3 (Kalabrien) aus Frantoio, Carolea, Nocellara del Belice. Kein Tag verging dabei, wo wir nicht lernten ...

So können wir heute ruhig und stolz sagen: Wir verstehen Olivenöl – natürlich ohne alles zu wissen. Wer aber weiß, dass „alles zu wissen“ unmöglich ist, freut sich und lernt weiter.

Dies ist im Kurzdurchlauf die eine Seite unserer bisherigen Reise. Den weitaus größeren und über die Zeit intensiveren Teil durften wir mit Ihnen, liebe Kunden, ver-

bringen. Auf zahlreichen Veranstaltungen in Österreich (Ost und Mitte) konnten wir unser Wissen und unsere Eindrücke mit Ihnen teilen – und in „arteFakt-Sprache gesprochen“, darüber hinaus neue Freunde gewinnen.

Inspiziert durch unsere eigene Neugierde und die vielen Fragen rund um die Küche und zur Qualität, die uns bei Veranstaltungen gestellt wurden und werden (Sie finden diese auf unserem webshop [www.artefakt-austria.eu](http://www.artefakt-austria.eu)), geht es verstärkt auch um Aspekte einer gesundheitlichen Anwendungen von nativen Olivenölen. Wir haben uns entschlossen, dazu einen kontinuierlich betriebenen Blog einzurichten und uns dort, unterstützt von entsprechenden Fach- und Sachkundigen aus der Ernährungswissenschaft und -medizin, der Annäherung an diesen Fragenkomplex zu widmen. Seien Sie gespannt; wir informieren Sie natürlich, sobald es losgeht.

Noch nicht am Vorbild der heutigen Wilstedter Olivenöl-Abholtage in Norddeutschland, aber nach der Idee ihrer Anfänge vor 18 Jahren wagen wir einen ersten Anfang mit einem Olivenöl-Tag. Wir werden einen unserer Erzeugerpartner/innen einladen, wie auch unsere arteFakt Partner aus Deutschland, um Ihnen einen schönen und erlebnisreichen Tag zu arrangieren. Auch darüber informieren wir Sie natürlich zeitnah.

Machen Sie's gut & bleiben Sie gesund! Wir freuen uns auf die gemeinsame Reise mit Ihnen.

Johann Stachel  
arteFakt Österreich

## Familiennachrichten



Nunzia Titti Zagaria und Giuseppe Lombardi hatten im Sommer letzten Jahres in Andria geheiratet. Wir waren zu Gast und erlebten ein rauschendes Fest mit einer großen, für uns kaum überschaubaren Anzahl an Familienmitgliedern und engen Freunden. Neben dem Brautpaar stand das Essen im doppelten Sinn im Fokus der Feier. Zum einen gab es fast ohne Pausen etwas davon, und zum anderen gelang es Nunzia und Giuseppe, etwas von ihrer Profession und Mission auf sehr leckere Weise zu zelebrieren: Nunzia als versierte und freiberuflich recht erfolgreich tätige Ernährungsberaterin und Giuseppe als Gründer einer apulischen Bio-Vereinigung und neben seiner Olivenölproduktion auch als Betreiber eines Bio-Ladens. Die Feier ist abgeklungen, die Olivenernte liegt auch schon zurück, da erreicht uns die schöne Nachricht, dass im Sommer wieder ein Fest anstehen wird. Nunzia und Giuseppe bekommen ein Baby. Wir freuen uns sehr mit ihnen darauf.



Im Sommer feiert die Kooperative Emanuel De Deo in Minervino ihr vierzigjähriges Jubiläum. Emanuel De Deo zählte zu den Freiheitskämpfern der Jakobiner und wurde 1794, erst 22 Jahre alt, von spanisch-bourbonischen Monarchisten enthauptet. Die Gründer der Kooperative stellten sich in diese freiheitliche, auch kommunistische Tradition und hatten es damit oft nicht leicht, so blieben ihr z.B. öffentliche Förderungen lange verwehrt. Mit dem trotzigem und kämpferischen Wandbild von Bauern am Wiegehaus, gleich am Eingang zu ihrer Olivenmühle, weisen sie noch heute stolz auf diese Tradition hin – und darauf, dass sie es dennoch geschafft haben. Das Jubiläum wird vom 24. bis 31. Juli in Minervino gefeiert werden. Wir sind mit zwei Jugendfußballmannschaften aus unserer Samtgemeinde Tarmstedt dabei. Sie treten ihren Gegenbesuch zu den Jungen aus Minervino an, die zum Pfingstturnier in Tarmstedt dabei sind. Wer sich noch anschließen möchte, ist herzlich willkommen.



## Kretische Impressionen der Reisen zu den Oliven

mit Franz Gentemann und Marianne Kill





## Die 37. Tischeishockey-Weltmeisterschaft in Korinth

Eine runde Platte mit Bande, elf Ein-Cent- oder Ein-Pfennig-Münzen und zwei Legosteine: Tischeishockeyfans – und davon gibt eine ganze Menge – schwören darauf. Sie spielen damit sogar Jahr für Jahr ihre Weltmeisterschaft aus, in jedem Jahr an einem anderen Ort in Europa, organisiert vom Münchner Frei-

zeit-Sport-Club. Als wir im letzten Jahr vom Vorsitzenden Peter Linden angefragt wurden, ob wir Hauptsponsor für die Bandenwerbung bei der 37. Weltmeisterschaft werden wollten, waren wir zunächst leicht irritiert. Gibt es so etwas wirklich, und was soll das mit arteFakt zu tun haben? Es waren dann der geplante Austra-

gungsort Korinth und unsere Olivenöl-Verbindung zu Dimitrios Sinanos, was den Zusammenhang herstelle. Mit Korinth wollten die Organisationen auch ein offenes Zeichen auf dem Höhepunkt der verengt geführten Griechenland-Debatte setzen. Da waren wir dann gern dabei. Die Kür des neuen Weltmeisters, der aus Han-

nover kommt, gehört bei diesen besonderen Weltmeisterschaften zur schönsten Nebensache der Welt. Mit einem etwas angestaubten Begriff ausgedrückt, ist die Völkerfreundschaft der eigentliche Gewinn für alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen. Der Höhepunkt war dann auch unsere Einladung zum gemeinsamen Essen

mit Dimitrios und seinen Freunden auf der Festwiese in seinem Dorf Klenia. Bilder dazu finden Sie auf der Website [www.tisch-eishockey.de](http://www.tisch-eishockey.de).

Die Weltmeisterschaft 2016 findet vom 21. bis 28. August in Bad Griesbach bei Passau statt.



Der Erfolg dieser kleinen Fibel mit einem Grundkurs zur eigenen Herstellung von Pesti aller Art, die nun im dritten Jahr in die 6. Auflage von je 5.000 Exemplaren geht, hat uns überrascht. Vielleicht trifft der ausführliche Grundkurs mit vielen Informationen ein Bedürfnis, wieder mehr Speisen selbst zu bereiten, statt zu Fastfood oder Convenience zu greifen.

Eine Leserin aus Schwabstedt schrieb uns: „Ich gestehe eine mehrfache Todsünde begangen und das Olivenöl zu früh in den Messermixer zugefügt zu haben. Nach der Lektüre der Pesto-Fibel hab' ich das natürlich unterlassen und festgestellt, dass es

deutlich besser und aromatischer schmeckt – Danke.“

Das Rezept einer schönen Pesto-Variante hat sie uns mitgeschickt, dafür geben wir das Danke gern zurück.

### Kapuzinerkresse-Pesto

Die Mengenangaben sind geschätzt und variabel. Ich nehme ein mittelgroßes Durchschlagsieb mit Blüten und Blättern der Kapuzinerkresse. Dazu kommen 20-30g Pinienkerne, etwas Salz, schwarzer Pfeffer, 1 kl. Chilischote, 1/2-1 Knoblauchzehe, 30g geriebener Pecorinokäse, ca. 5 EL Olivenöl No.11 oder No.23, je nachdem, wie kräftig es schmecken soll.

## arteFakt ist Gründungsmitglied

Im Kontext der vom Bremer Senat seit längerem geförderten Aktivitäten der *Biostadt Bremen* bildete sich ein Diskussions- und Arbeitskreis von Erzeugern, Landwirten, Händlern und Gastronomen aus Bremen und angrenzenden niedersächsischen Regionen. Als Ergebnis gründeten am 28. September 14 Einzelpersonen und Unternehmen, darunter auch arteFakt, den Verein *Genussland Bremen*



*Niedersachsen*. Der Verein verfolgt das Ziel der „Förderung und Bewahrung der regionalen Ess- und Genussskultur und einer nachhaltigen, gesunden, handwerklichen und bezahlbaren Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie deren Verbreitung in Handel und Gastronomie in Bremen und Niedersachsen.“ [www.genussland-bremen-niedersachsen.de](http://www.genussland-bremen-niedersachsen.de)

## arteFakt ist Praxispartner des Forschungsprojektes nascent



Im vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Schwerpunkt „Nachhaltiges Wirtschaften“ geförderten dreijährigen Projekt „nascent – Neue Chancen für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft durch transformative Wirtschaftsformen“ werden Ansätze für Lösungen in einer regionalisierten, auf Ernährungssouveränität und Gemeinschaft zielenden Versorgung mit höherem Selbstversorgungsanteil

gesucht. Beispiele hierfür sind Urban Gardening Projekte, Solidarisches Landwirtschaften oder Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften. Das Forschungsprojekt wird von Prof. Dr. Reinhard Pfriem an der Carl von Ossietzky-Universität Oldenburg geleitet und von 26 transformativen Praxispartnern, darunter arteFakt, unterstützt. *Informationen unter [www.nascent-transformativ.de](http://www.nascent-transformativ.de)*

Wir unterstützen



Slow Food®  
Deutschland e.V.

2016

... weil Verantwortung und Genuss zusammengehören.