



Zu unserem Jubiläum ein arteFakt-Olivenöl-Buch

Im kommenden Jahr wird die arteFakt Olivenölkampagne 20 Jahre alt. Ein Jubiläum, das wir nicht still vorbeiziehen lassen möchten. Mit arteFakt bemühen wir uns seit neunzehn Jahren, mehr zu sein als ein Anbieter recht guter und ehrlicher Olivenöle. Von Beginn an leitete uns das Bestreben, im Warenhandel auch Möglichkeiten zu eröffnen, die Beziehung der Beteiligten in sozialer Verantwortung zu fördern, bereichernden wechselseitigen Wahrnehmungen Raum zu geben, neue Sichtweisen auf die Erzeugnisse und den Umgang mit ihnen zu wagen und zugleich darauf zu achten, was es zu bewahren gilt. Diese im weiten Sinn kulturästhetischen Dimensionen des Warentauschs bündeln wir in dem nüchternen Unternehmenszusatz: „Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen“. Vieles haben wir in den neunzehn Jahren erreicht, und nicht immer waren die Ergebnisse geplant, oft haben sie sich erst aus der Dynamik der Beziehungen ergeben. Und immer haben wir dabei mit Ihnen und den Erzeugerpartnern zusammengewirkt. Mit kleinen Beiträgen von vielen Beteiligten haben wir dabei etwas gestaltet, was im Beuys'schen Sinne vielleicht als *Soziale Skulptur* zu werten ist. Schenken wir uns alle zusammen ein Buch, zu dem viele von Ihnen und weitere arteFakt-Freunde ihr Lieblingsrezept mit ihrem Lieblings-Olivenöl beisteuern. Lassen Sie uns alle auch an kleinen Erlebnissen rund um Ihr Olivenöl teilhaben: wie es zu einem ersten Kontakt kam, was auf den Reisen zu den Oliven oder was mit Olivenöl, den Kanistern oder den Versandkartons der Kartogalerie geschehen ist. Sie können uns das „old fashion“ mit der Post als Brief schreiben oder per E-Mail an die Adresse: service@artefakt.eu. Die Skulptur aus vielen kleinen Texten möchten wir dann zu einem gebundenen und einem E-Book gestalten. Deshalb freuen wir uns auch über Bilder und Zeichnungen, die Ihre Beiträge illustrieren. Teilen Sie uns bei der Zusendung bitte mit, ob Sie als Autor/Autorin oder ohne Namen nur mit Ihrem Wohnort angeführt werden möchten.

Mit großer Dankbarkeit

Cornelia Bögel



Solidarische Landwirtschaft

Nun ist es geschafft! Freudig schauen Maria Skourti und Dimitrios Sinanos in den Malaxeur ihrer eigenen Ölmühle. Die Veredelung und Wertschöpfung seiner Oliven kann Dimitrios nun selbst in die Hand nehmen. Bei allen unterstützenden Mutmachern, allen voran den vielen Tausch-Investoren, die mit der Bestellung und sofortigen Bezahlung ihres 10-Jahres-Vorrats Olivenöl die Finanzierungsgrundlage für das Vorhaben ermöglicht hatten, bedanken wir uns sehr herzlich. Dimitrios Sinanos bedankt sich auf seine Weise als Olivier und hat zwei Olivenöle erzeugt, die seine bisher besten geworden sind. Seien Sie gespannt auf sein arteFakt special aus der sehr frühreifen Manaki-Olive, dem wir sogleich das Prädikat der arteFakt-Kategorie „selection“ verleihen konnten, und auf sein klassisches Olivenöl No.23, dessen Qualität er ebenfalls deutlich steigerte (die ganze Geschichte lesen Sie auf Seite 4).

Ein schwieriges Erntejahr mit steigenden Preisen – und Italien fast ohne Oliven

Die sich häufenden Wetterextreme haben es unseren Bio-Erzeugerpartnern im letzten Jahr besonders schwer gemacht. Wegen einer ungewöhnlichen Kälte zur Blütezeit im Frühjahr konnten kaum Insekten ausfliegen, so dass nur wenige Blüten bestäubt wurden. In manchen Regionen, wie z.B. auf Sizilien, war schon früh eine magere Ernte absehbar. Der Sommer wollte dann vielerorts nicht enden, was Urlauber erfreute, den Landwirten aber großen Kummer bereitete. Die Oliven hätten ab Oktober kältere Temperaturen benötigt, außerdem erste Regentage, beides blieb aber aus. Wenn nur wenige Olivenfrüchte an den Bäumen hängen, neigen sie immer dazu, früher zu reifen, und auch der Befall durch die Olivenfliege fällt dann stärker ins Gewicht. Dieses Zusammenspiel außergewöhnlicher Faktoren führte zu einer viel zu früh einsetzenden Reife der Oliven. Durch den ausbleibenden Regen „füllten“ sich

die Oliven dabei aber nicht, wie es die Erzeuger nennen. Fachlich ausgedrückt, mangelte es an Wasser zur Bildung der Glucose, deren Überschuss sich, umgewandelt zu Fructose und Stärke, in den Fruchtzellen einlagert. Im Verlauf der Reifung bilden sich daraus Ölsäuren, die das Olivenöl ergeben. So wurden z.B. auf dem Peloponnes die ersten frühen Ernterversuche schnell wieder eingestellt, weil sich statt der erwarteten neun bis 11 Kilogramm Olivenöl pro 100 Kilogramm Oliven nur 2 bis 3 Kilogramm gewinnen ließen. Als endlich wieder Regen einsetzte, verbesserte sich zwar das Ergebnis der Menge nach, die Oliven waren aber in ihrer Reifung weiter fortgeschritten. Es fehlte den Oliven eine ganze Jahreszeit. Das war kaum je vorgekommen. Alle fragten sich also, was nun zu tun sei, es gab keine Erfahrungen mit einer solchen Situation. Angela Librandi erzählte von ihrer ersten

Pressung: Sie habe die Prozessführung der Mühle ausgelegt wie sonst auch, aber ein „altes“ Olivenöl erhalten. Da wusste sie, dass bei dieser Ernte alles anders gemacht und Gewohntes über den Haufen geworfen werden musste.

Auf den jährlichen gemeinsamen Weiterbildungen beschäftigen wir uns viel mit allen Einflussfaktoren von Oxidation auf das Olivenöl, wie sie minimiert oder sogar unterbunden werden kann. Im Raum steht dabei immer die Sorge, dass sich bei optimaler Berücksichtigung aller unserer Erkenntnisse die Olivenölmenge verringern könnte. Unseren Erzeugerpartnern wurde schnell klar, dass sie bei dem erwähnten Zustand der Oliven nur dann ein qualitativvolles Öl bekämen, wenn sie nahezu kompromisslos das erworbene Wissen anwenden und dabei auch keinen Blick auf die Menge richten würden. Dazu zählte eine frühe Pflückung unter ... (Fortsetzung auf Seite 2)

Inhaltsübersicht



So wurden die Olivenöle 2017 ... Seite 2



Riechen und Schmecken von Aromen ... Seite 6-7



Neues aus dem Innenleben ... Seite 8-9



Kartogalerie 2017, Reinhard Dasenbrock stellt aus ... Seite 10



Wenn die Erde wackelt ... Besuch bei Angelinis in Umbrien ... Seite 11

Die Olivenöle 2017

Olivenöl No.2 Sizilien

Nur mit einem besonders frühen Erntebeginn konnten *Gunther & Klaus Di Giovanna* die Schäden durch die Olivenfliege begrenzen und wieder ein sehr elegant fruchtiges Olivenöl mit feinen, lindgrünen Aromen von Kernobst und Ziergräsern, bei zurückhaltenden Bitternoten und einer kurzen spitzen Pfeffernote, gewinnen. In der Qualitätseinstufung haben wir das Olivenöl von *arteFakt classic* auf *selection* hochstufen können. Die Wetteranomalien bescheren *Gunther & Klaus* allerdings nur 30% ihrer durchschnittlichen Erntemenge.

Olivenöl No.3 Kalabrien

Beide Varianten sind *Angela Librandi* wieder auf sehr hohem Niveau gelungen. Wer das „grüne“ Olivenöl der frühreifen Oliven mag, findet die fein abgestimmten Aromen von Wiesengräsern und Zichorie mit schöner Pfeffernote. In der „fruchtigen“ Variante aus Oliven mittlerer Reife werden diese Aromen runder und weicher und es kommen etwas grüner Apfel und grüne Mandel hinzu, was die herben Noten der Zichorie zurückhaltender werden lässt.

Olivenöl No.11 Katalonien

Schon für das letzte Jahr hatten wir eine grüne Variante der Arbequina-Oliven geplant, was ein Mühlenschaden jedoch verhinderte. *Josep Maria Mallafré* hat in neue Technik der Mühle investiert, und mit ihm zusammen starteten wir einen neuen Versuch. Er gelang so gut, dass wir das Öl sogar gleich als *arteFakt selection* eingestuft haben. Ein leichtes und spritzig-pfeffriges Olivenöl ist es geworden, mit Aromen von frühreifem Kernobst, überwiegend vom Apfel, und mit zurückhaltenden Bitternoten. Die fruchtige Variante aus Oliven mittlerer Reife fällt gewohnt gefällig aus, mit harmonisch runden Aromen

Olivenöl No.23 Korinth

Für die aromatisch feinen und frischen Noten einer gerade gemähten Zierwiese wird dieses Olivenöl vielfach geschätzt. Mit der neuen Olivenmühle konnte *Dimitrios Sinanos* dieses Profil noch klarer und feiner differenziert herausarbeiten, was sich auch in den gut austarierten pfeffrigen und her-



Olivenöl No.27 Messenien

Die Bergkette hinter dem Ort *Gargaliani* schützte die Olivenhaine im Hochland besser vor den Widrigkeiten der Witterung, so dass zwei wunderbare Olivenöle gewonnen werden konnten. Die grüne Variante der frühreifen Oliven ergaben herzhaft und kantig ausgeprägte grüne Aromen einer Wildkräutermischung, mit denen die ausgeprägten herben und pfeffrigen Noten in guter Balance stehen. Bei der fruchtigen Variante

Olivenöl No.29 Kreta

Sehr lange mussten auch *Edith* und *Ioannis Fronimakis* auf Regen warten. Die kühle Witterung in den Hochlagen des Triptisgebirges lässt die Oliven immer erst spät reifen, und so konnten sie sich mit dem Erntebeginn etwas mehr Zeit lassen und auf den Re-



Olivenöl No.23 special

Für die Olivenöl-Edition der ZEIT hat *Dimitrios* – als ein kleines Experiment – auf seiner neuen Mühle eine geringe Menge der grünen Variante seines Öls produziert, die wir einmalig als *arteFakt special* anbieten. Alle Grundtöne, wie wir sie von dem Olivenöl der Manaki her kennen, haben sich gesteigert, zugespitzt und an Profilschärfe gewonnen, damit auch die bitteren und pfeffrigen Aromen. Es entstehen aber keine neuen aromatischen „Farben“. Die Olivensorte der Manaki verfügt über kein wuchtiges Aromenpotenzial und eignet sich daher wohl weniger für eine dauerhafte grüne und fruchtige Aufteilung,

(Fortsetzung von Seite 1)
... Inkaufnahme geringerer Ausbeute ebenso wie eine penible Beachtung aller denkbaren Oxidationsinflüsse von der Ernte bis zur Lagerung. Die Zeit von der Pflückung der Oliven bis zu ihrer Verarbeitung in der Mühle wurde mit erhöhtem Personaleinsatz auf ein Optimum verkürzt, die Temperatur im gesamten Mühlenprozess wurde auf die unterste mögliche Stufe von 18°C eingestellt. Unter diesem Wert arbeiten die pflanzlichen Enzyme nicht, die die Zellen zur Freilegung der Öltröpfchen aufschließen. Das Malaxieren, die

Prozessstufe nach der Zerkleinerung der Oliven in der Hammer- oder Messermühle, der die Olivenmaische auf eine homogene Temperatur bringen soll, wurde radikal bis auf ein oder zwei Minuten verkürzt. Und die gewonnenen Olivenöle wurden schon nach wenigen Tagen gefiltert, obwohl sie noch nicht dekantiert und damit recht dickflüssig waren. So konnten nicht nur wieder erstklassige Olivenöle gewonnen werden, sondern aus der Not bis an die Grenzen gehen zu müssen, bestätigten und ergaben sich auch wichtige neue Erkenntnisse. Die

dabei entstandenen höheren Erzeugerkosten haben wir nicht vollständig in die Preise eingerechnet, ohne eine Anhebung ist es aber nicht gegangen (s. auch Seite 3).
Unsere Partner ohne eigene Mühle hatten es besonders schwer, erzeugten doch ihre Wünsche, alles anders als nach tradierten Gewohnheiten machen zu wollen, nicht nur erhebliches Kopfschütteln im Dorf, sondern auch Widerstände der Lohnmüller. Unsere apulischen Partner konnten daher das gewohnte Qualitätsniveau nicht erreichen, und wir können ihre Olivenöle in diesem

arteFakt specials

NEU Cuvée di Librandi Kalabrien

Weil die Ernte in dieser Saison sehr viel geringer ausfiel, kamen wir erstmals an die Grenzen der jährlich gestiegenen Nachfrage. Das warf vorzeitig die grundsätzliche Frage zukünftiger Wachstumsbegrenzung auf. Da die Librandis neben der *Nocellara del Belice* noch über Haine mit an-

Cuvées, in diesem Jahr mit der *Carolea Giaraffa* und *Biancolilla*. Im Geschmack ist es kräftiger und würziger ausgebildet als das Olivenöl No.3, es finden sich hier Aromen von bunten Wiesen, die mit Wildkräutern durchwachsen sind. Angela gelingt es, die kräftigeren grünen Töne der Kräuter über dem Wiesengrün in eine gute Balance zu den pfeffrigen und herben Noten zu bringen, so dass es insgesamt auch ein elegantes und harmonisches Olivenöl geworden ist.

Edition el olivo Andalusien

Wir werden auch in diesem Jahr den wunderbaren spanischen Film „El Olivo – Der Olivenbaum“ mit einem *arteFakt special* der andalusischen autochthonen Olivensorte *Picual* begleiten, wie sie auf den Bäumen der Film-landschaft wachsen. Es ist ein intensiv fruchtiges Olivenöl, ausgeprägt nach frisch geschnittenem Gras und Gemüsenoten, insbesondere Artischocke, mit angenehmer Schärfe im Abgang und moderater Bitternote.

Olivenöl No.23 special

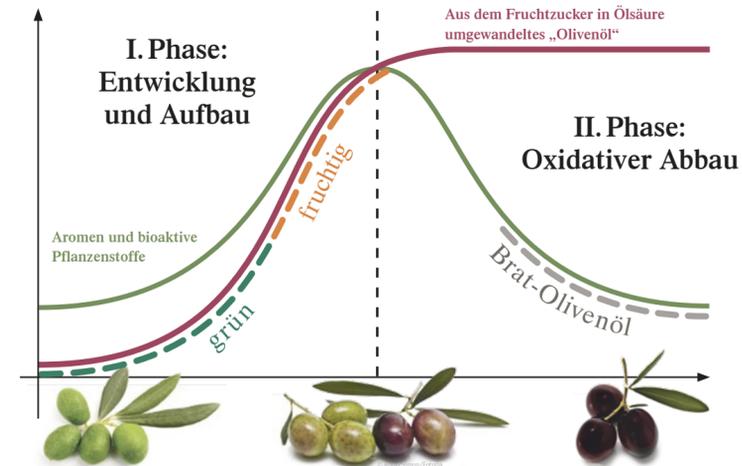
Für die Olivenöl-Edition der ZEIT hat *Dimitrios* – als ein kleines Experiment – auf seiner neuen Mühle eine geringe Menge der grünen Variante seines Öls produziert, die wir einmalig als *arteFakt special* anbieten. Alle Grundtöne, wie wir sie von dem Olivenöl der Manaki her kennen, haben sich gesteigert, zugespitzt und an Profilschärfe gewonnen, damit auch die bitteren und pfeffrigen Aromen. Es entstehen aber keine neuen aromatischen „Farben“. Die Olivensorte der Manaki verfügt über kein wuchtiges Aromenpotenzial und eignet sich daher wohl weniger für eine dauerhafte grüne und fruchtige Aufteilung,

Jahr nicht anbieten. Für *Giuseppe Lombardi* in Andria und *Giulio Sciascia* in Minervino war das besonders bitter. Giuseppe hat sich, von uns unterstützt, mit 25.000 Euro an der Anschaffung einer modernen Kleinmühle bei seinem Lohnmüller beteiligt, der ließ ihn dann aber zu seiner gewünschten Erntezeit nicht daran arbeiten, weil er diese Mühle einem australischen Forscherteam für gutes Geld vermietet hatte. Giuseppe hat mittlerweile sein Geld zurück gefordert und mit seinem Vater Vincenzo die Planung für eine eigene Mühle aufge-

nommen. Auch Giulio hätte gern die Fähigkeiten der neuen Mühle zum Einsatz gebracht, ihm widerstehen sich aber die vielen Mitglieder der Kooperative und verlangen eine Produktion in gewohnter alter Tradition, weil sie erwarten, dass dies zu größeren Ölmengen führen würde.
Veränderung ist kein gradliniger und gleichmäßig voranschreitender Weg, es gibt auch Hindernisse und Rückschläge. Mit der *arteFakt-Gemeinschaft* bieten wir Unterstützung, kritische Situation zu überwinden.

Als wir uns im Jahre 1998 mit arteFakt und dem Anspruch auf den Weg machten, Olivenöl neu zu erfinden, hatten wir nur eine vage Vorstellung davon, was das im Einzelnen bedeuten könnte. Zunächst was es nur die Erkenntnis, dass aus einem Bestandteil der Fruchtzelle bzw. des Fruchtsaftes mehr zu machen sein müsste als ein Speiseöl als funktionales Lebensmittel. In der Entsprechung zu anderen Fruchtsäften und besonders zum Wein sollte es gelingen, Olivenöl aus der Fettsäure zu holen und in die Genusswelt zu führen. Schnell wurde dabei klar, dass wir uns eine Aufgabe gestellt hatten, die nicht weniger als den Bruch mit einer mehrere tausend Jahre zurückreichenden Tradition bedeuten würde. Wie schafft man eine radikale Modernisierung, zum Teil verbunden mit einem kulturellen Paradigmenwechsel, ohne dabei die Wurzeln zu kappen, aus denen sich die Gesellschaft speist? Noch dazu, wenn man im doppelten Sinn von außen kommt, als ein Fremder: nationalkulturell und fachlich.

Viele von Ihnen haben die Wege, die zu gehen waren, mitverfolgen können, haben uns dabei unterstützt und sich auch beteiligt. Heute können wir sagen, dass das Wagnis gelungen ist. Geholfen hat uns wohl auch, dass wir zunächst Menschen und nicht nur



Wie Qualität und Preis zusammenhängen und warum manche Preise sich jetzt ändern

Öl gesucht haben, sondern Mitstreiter und Mitstreiterinnen, die wir von und mit der Idee begeistern konnten, unsere Leidenschaft zu teilen.

Qualität beginnt im Kopf ...

Vor zwölf Jahren begannen wir, uns sehr intensiv als Gemeinschaft der Oliviers und Verbraucher zusammen mit Ingenieuren und naturwissenschaftlichen Experten der systematischen Er-

forschung und dem Erkenntnisgewinn aus praktischen Experimenten zuzuwenden, um das Olivenöl neu zu erfinden. Im Rückblick lässt sich feststellen dass wir zu Beginn mehr konnten, als wir wussten, und heute wissen wir in manchem mehr, als wir verwirklichen können. Fehlten uns anfangs naturwissenschaftliche Kenntnisse von der Olive, weil sie immer noch recht unerforscht ist, sind es jetzt die technologischen Erfor-

dernisse, die wir noch nicht alle zur Verfügung haben, um unser Wissen umzusetzen.

... und Qualität benötigt Beschränkung

In den letzten Jahren konnten die Oliviers durch das gemeinsame Forschen, Lernen und Experimentieren nicht nur ihre Olivenöle ständig verbessern, sondern auch neue Produktdifferenzierungen herausbilden. Verbunden

Die arteFakt Qualitätsklassen

versus den Güteklassen der EU-Olivenölverordnung

Ohne hohe Ansprüche, einfach in der Struktur, weniger starker Ausdruck und sauber im Geschmack. Günstiger Preis.

Eine solche Qualitätsklasse haben wir noch nicht im Angebot. Um sie in der Praxis zu definieren müssen wir noch weitere Experimente durchführen. Es soll eben nicht ein Olivenöl werden, das nicht so recht gelungen ist, sondern ein gutes Produkt (im deutlichen Unterschied zum jetzigen Billigangebot der Discounter), in der Struktur seiner Komplexität nur eben ‚einfacher‘.



Classic Olivenöl entspräche beim Wein einem Kabinett- oder Classic-Wein, einem Wein also, bei dem die Typizität der Olivensorte und des Bodens erkennbar wird und bei dem die Komplexität der Aromen bereits deutlich auf der Zunge und am Gaumen zu schmecken ist. **Mittleres Preissegment.**



Selection Olivenöl entspräche beim Wein einer Auslese, einem sehr komplexen und akzentuierten Wein, was u.a. durch den besonderen Ausbau, den Trau-

benrücksichtigt und die Selektion der Trauben bei der Ernte erreicht wird. Der Ausbau, der beim Wein wesentlich durch die Hefen zur Bildung von sekundären und tertiären Aromen gesteuert wird



(siehe auch S. 6 und 7), also von Fermentations- und Alterungsaromen, fällt beim Olivenöl weg. Im Olivenöl dürfen solche Aromen nicht entstehen, es würde essigartig und ranzig schmecken. Dem Olivier stehen hier nur die primären Aromen, die die Frucht selbst mitbringt, zur Verfügung. Mit einer besonders aufmerksamen und sorgfältigen Handhabung in der gesamten Prozesskette von der Bodenpflege, dem Erntezeitpunkt, der Ernte, des Mühlendurchlaufs, der Filterung und der Lagerung können diese



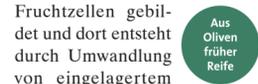
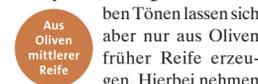
Special Olivenöl entspricht nicht einer Qualitätsklassifizierung, sondern stellt eine Kategorie für Besonderheiten dar, z.B. eine Rarität, ein einmaliges oder befristetes Angebot, u. U. auch in Verbindung mit einer Aktion, wie das der Picual Olive in der Sonderedition zum Film „El Olivo – der Olivenbaum“ im letzten und in diesem Jahr. **Uneinheitliches Preissegment.**

haben wird das mit eigenen Qualitätsbeschreibungen sowie eigenen Klassifizierungen von Olivenölen, auch als praktische Kritik an der EU-Olivenölverordnung. Die aus den qualitativen Differenzierungen resultierenden, unterschiedlichen Produktionskosten haben wir bisher nicht ausreichend in den Preisen berücksichtigt.

Den Erzeugern hatten wir von Anbeginn einen fairen Preis für ihre Leistung bezahlt, der deutlich über den allgemeinen Marktpreis für Olivenöl liegt. Hieraus ergaben sich für die Erzeuger Spielräume, diese unterschiedlichen Kosten für die Qualitätsklassen nicht in die Preise einzurechnen. Ihre Mischkalkulation stößt nun an Grenzen, weil nicht nur der höhere Aufwand und eine geringere Ausbeute im Vergleich auch zu anständigen Qualitäten zu berücksichtigen sind, sondern auch erhebliche technische Investitionen notwendig werden. Die Oliviers benötigen daher eine direkte Zuordnung der jeweiligen Kosten zu den Qualitätsklassen, als ökonomische Grundlage für die nächsten Entwicklungsjahre. So heben wir jetzt die Preise entlang den wirklichen Produktionskosten an und begründen das hier auch im Einzelnen, damit es für Sie nachvollziehbar und transparent wird.

Olivenölvarianten grün, fruchtig, Brat-Olivenöl

Die unterschiedlichen Reifegrade der Olive erbringen auch unterschiedliche Ertragsmengen. Der überwiegende Teil des Olivenöls wird nicht im Kern, sondern in den Fruchtzellen gebildet und dort entsteht durch Umwandlung von eingelagertem Zucker aus der Fotosynthese in Ölsäuren. Eine frühreif geerntete, grüne Olive kann daher zum Erntezeitpunkt erst wenig Zucker und damit Ölsäure ausgebildet haben. Lassen sich aus einer frühreifen Olive je nach Sorte zwischen 8 und 11 Liter Olivenöl aus 100 Kilogramm Oliven gewinnen, sind es bei Oliven mittlerer Reife bereits 15 bis 20 Liter. Die bei vielen beliebten, etwas kantigen und zugespitzten grünen Aromen von Gräsern und Blättern mit spitzer Pfeffrigkeit und herben Tönen lassen sich aber nur aus Oliven früher Reife erzeugen. Hierbei nehmen die Oliviers dann den Verlust der Oliven-ölmenge in Kauf, was nur über den Preis ausgeglichen werden kann. **So haben wir jetzt alle Olivenöle in grüner Variante im Preis höher angehoben als die fruchtigen.** (Fortsetzung Seite 5)





Eine eigene Olivenmühle für Dimitrios Sinanos

(Fortsetzung von Seite 1)

Ein großartiges Gemeinschaftswerk aus dem Kreis der arteFakt-Kunden, -Partner, -Freunde, -Oliviers und unserem Unternehmen konnte jetzt – über Ländergrenzen hinweg – erfolgreich abgeschlossen werden. Es stellt ein positives Beispiel für den Wert und die Möglichkeiten der Europäischen Idee dar – wie auch für die Schwierigkeit, diese Möglichkeiten im Alltag zu verwirklichen. Dabei waren es wesentlich nationale (griechische) Institutionen, die hier die Hemmnisse aufbauten, und nicht „die in Brüssel“.

Drei Jahre lang hat es gedauert von dem Plan bis zur Aufstellung der Olivenmühle Anfang Oktober in dem kleinen Dorf Klenia nahe Korinth. Eine moderne Kleinmühle sollte es werden, mit der Dimitrios zu wirtschaftlich vertretbaren Kosten Olivenöl würde produzieren können, maximal 25.000 Liter pro Saison. Die Gespräche mit den großen Mühlenherstellern scheiterten daran, dass die eigentlich gar nicht über Anlagen verfügen, die für diese „Kleinstmengenproduktion“ ausgelegt sind. Angeboten wurden uns lediglich abgespeckte Varianten ihrer Großanlagen zu Preisen, die ca. 50% über unseren Budgetmöglichkeiten lagen. Sie hätten auch keine Chance eröffnet, die Ausgaben für diese Investitionen wieder erwirtschaften zu können.

Lange Zeit hatten wir daher versucht, die von der EU finanzierten und bereit gestellten Investitionsbeiträgen für Griechenland in einer Höhe von 40 bis 60% der Investitionssumme zu akquirieren. In Griechenland führt das aber nach wie vor zu einer kafkaesken Abenteuerreise, die außer verbrauchter Lebensenergie keine positiven Ergebnisse erbringt. Deshalb gaben wir diesen Ansatz nach zwei Jahren frustriert auf. Wir baten stattdessen *Adriano März*, für uns den Kontakt zu seinem befreundeten Ölmühlenkonstrukteur in der Toskana herzustellen. *Giorgio Mori* ist ein genialer Ingenieur, der ganz moderne Kleinmühlen baut, die aber sehr schwer zu bedienen sind, weil sie so ausgetüftelt konstruiert sind. Für Anfänger eignen sie sich eigentlich nicht, weshalb wir auf ihn zunächst nicht zurückgreifen wollten. *Giorgio Mori* machte *Adriano* dann den Vorschlag, dass *Adriano* seine eigene, erst fünf Jahre alte Anlage, an Dimitrios verkaufen solle. An deren Stelle würde er dafür eine Neuentwicklung aus *Moris Werkstatt* als Prototypen zur Erprobung im Praxisbetrieb erhalten. Außerdem sicherte er zu, die Ölmühle von *Adriano* vor der Überführung nach Griechenland noch einmal gründlich zu überholen. *Adriano* versprach Dimitrios dann, ihm bei der Einarbeitung mit seinen Erfahrungen zur Seite zu stehen.



Olivenöl No.23 – Korinth

Insgesamt konnten wir mit dieser Lösung sogar etwas unter dem geplanten Budgetansatz bleiben.

Bis die Mühle dann einsatzbereit war, mussten noch etliche griechische Besonderheiten bewältigt werden. Die schriftliche Bestätigung der bereits im Früh-

jahr mündlich zugesagten Betriebsgenehmigung kam nicht, deswegen konnte die Verstärkung der Stromanschlüsse bei dem Energieversorger nicht beantragt werden. Ein Freund half kurz nach unserer Ankunft – vermutlich auf „griechische Art“ –

dass die Genehmigung endlich ausgestellt wurde. Das war aber zu spät für die Stromverstärkung.

Im nahen Korinth war ein Stromgenerator zu mieten. Ich wollte ihn, wie in Wilstedt bei unseren Veranstaltungen, schnell selbst abholen, musste mich dann aber belehren lassen, dass dies nur einen Spedition darf, aber nicht jede, nur eine dafür lizenzierte, die aber wollte eine lange Vorlaufzeit zur Auftragsausführung für sich in Anspruch nehmen. Zum Schluss war dann eine ausreichende Stromstärke vorhanden – für mich auf verborgener Weise irgendwie improvisiert.

Täglich schauten Nachbarn aus dem Dorf vorbei, um zu sehen, was Dimitrios vorhatte und was daraus würde. Die Kleinmühle wurde bewundert und sofort auch skeptisch kommentiert. Man erteilte Ratschläge in Fülle und wartete gespannt auf das erste Olivenöl. Dimitrios störte das zunächst, hielten ihn die Besuche doch von seiner Arbeit ab. „Das könnten alles zukünftige Kunden für dich werden“, gab ich zu bedenken. Dann floss das erste Olivenöl, alle Neugierigen verkosteten es und verzogen ihre Miemen, die besagten, dass sie hier ihre Oliven nie zu Olivenöl pressen lassen würden. Es war nicht weich, reif und buttrig, wie sie es gewohnt sind und wie sie es lieben.

Tauschinvestoren für eine nachhaltige Zukunft ...

Unter diesem Titel riefen wir in den Auskünften 2015 dazu auf, „Tausch-Investor“ für Dimitrios' Mühlenprojekt zu werden, indem Sie Ihren Jahresvorrat an Olivenöl auf zehn Jahre im Voraus bestellen und sofort bezahlen. 221 Olivenöl-Liebhaber sind dem Vorschlag gefolgt, und damit konnte das Ziel erreicht werden, 200.000 Euro zur Ver-

fügung zu stellen. Der Tauschvorteil besteht für die Tauschinvestoren neben dem ideellen Wert darin, dass sie jetzt 10 Jahre lang das Olivenöl ihrer Wahl zu den Preisen von 2015 erhalten; für Dimitrios darin, dass er jetzt eine eigene Mühle hat und den Kredit nicht in Geld, sondern in Ware zurück bezahlen kann; für die anderen Oliviers

und uns in dem Austausch der Erfahrungen. Und die Gemeinschaft partizipiert an der positiven Qualitätsentwicklung des Olivenöls. Als Vertragspartner für die Tauschinvestoren hat arteFakt die Mühle treuhänderisch für Dimitrios gekauft, und sie bleibt bis zur vollständigen Rückzahlung in unserer Eigentumsverfügung.

Solidarität ist ein universeller Wert

2013 konnten wir mit Hilfe von Spenden *Dimitrios* eine leistungsstarke Filteranlage zur Verfügung stellen, weil er neben seinen eigenen Olivenölen auch die der *Kooperative Eleonas* filtrierte und konfektionierte. Da seine neue Mühle über eine angepasste Filteranlage verfügt, ist sie zur Freude von *Nikolaos Athanassopoulos*, dem Vorsitzenden der Kooperative, nun zu ihm weiter gewandert und fand dort ihren Einsatz bereits für die Ernte dieser Saison. Damit kann nun auch dort das Olivenöl früh gefiltert werden, was sich in der Qualität und dem Geschmack gleich positiv bemerkbar machte.



Schmecken und Riechen in Hamburg

Im November und Dezember hatte ich sie zum letzten Mal gesehen, als ich jeweils einige Tage mit ihnen in Italien, Spanien und Griechenland Oliven erntete und bei der Ölgewinnung in der Mühle dabei war. Nun würde ich sie alle zur gemeinsamen Weiterbildung für einige Tage wiedertreffen, und es würde anders werden als sonst. Sie würden nicht mehr von ihren langen Arbeitstagen übermüdet und angespannt sein, und es würden sich Zeit und Raum ergeben, um unsere persönliche Bekanntschaft und unser fachliches Wissen



zu vertiefen. Dass sich Oliviers aus drei mediterranen Ländern jährlich mit ihren Handelspartnern, mit den Konsumenten, dazu Experten der Biologie, Chemie, des Maschinenbaus und der Landwirtschaft zum gemeinsamen Lernen und Forschen treffen, ist immer noch einmalig in Europa. So fuhr ich voll freudiger Erwartungen von St. Pölten nach Hamburg. Auf dem Programm stand die Einführung in ein neues Thema: Wie sich Aromen bilden und wie Pflanzen es schaffen, aus festem Gestein die dafür notwendigen Stoffe in die Früchte zu bringen, das wollten wir lernen. So wurde unter Anleitung des Sensorik-Spezialisten *Christoph Sippel* vom Hamburger Lebensmittelanalytisch-Institut EUROFINS, bei dem auch alle unsere Olivenöle geprüft werden, zunächst viel verkostet, ge-



rochen und geschnüffelt. Hierbei ging es nicht nur um Olivenöle, *Christoph Sippel* hatte einen großen Koffer mit verschiedensten Geruchsmustern dabei. Zunächst ging es um die Erkennung



und Zuordnung von Aromen, was keine leichte Aufgabe ist, wird mir in Geruch nun Ananas oder doch Birne oder wie lässt sich Waldboden von Tanne unterscheiden. Jeder verbindet eigene Erinnerungen mit Gerüchen.

(Fortsetzung von Seite 3)

Bio und Rückstandskontrolliert

Mit arteFakt verfolgen wir die Ziele des nachhaltigen Wirtschaftens, was sich auf die drei Bereiche des Sozialen, Ökologischen und Ökonomischen bezieht. Alle Erzeugerpartner formulieren dazu entsprechend ihren Möglichkeiten und Bedingungen sowohl die Zielvorgaben als auch die Geschwindigkeit zum Erreichen der Ziele. Für den landwirtschaftlichen Bereich ist das Ziel mit der Bio-Zertifizierung erreicht. Die Einhaltung der Standards des kontrolliert biologischen Anbaus und damit die jährliche Erneuerung der Zertifizierung erfolgt durch unabhängige und ebenfalls zertifizierte Prüfer oder Prüferinnen. Die Olivenöle noch nicht zertifizier-

ter Erzeuger kennzeichnen wir als *Rückstandskontrolliert* und lassen sie durch das Lebensmittelanalytisch-Institut „Eurofins“ in Hamburg umfangreicher als die Bio-zertifizierten untersuchen. Bei kritischen Befunden lehnen wir die Olivenöle ab. Der kontrolliert biologische Anbau ist deutlich aufwändiger und für die Zertifizierung ist noch der Prüfer gesondert zu bezahlen.

Gegenüber den rückstandskontrollierten Olivenölen werden Bio-Olivenöle daher mit einem Preisaufschlag belegt.

Günstiger Preis durch Jahresvorrat mit Großpackungen

Über all die Jahre hat sich der Vorteil aus unserem Gründungs-

konzept, der sich durch eine Bevorratung ergibt, nicht verändert. Die Kosten zur Herstellung eines 0,5 Liter- oder 1 Liter-Gebindes sind nahezu gleich hoch. Der Anteil der Material-, Verarbeitungs- und Logistikkosten nimmt mit sinkendem Inhalt daher überproportional zu. Bei der Entnahme des Olivenöls aus 0,5 und 1 Liter Kanistern strömt jeweils Luft nach, die die Oberflächenzone des Olivenöls zu oxidieren beginnen lässt. Das Olivenöl in den Bag in Boxen, als Großgebilde, wird entnommen, ohne dass Sauerstoff nachströmt, es bildet sich dabei ein Vakuum im Beutel. So reift ein Olivenöl im geöffneten Klein- gebinde ca. drei mal schneller als eines in der Bag in Box.

Großhandel für Endverbraucher

Alle Waren durchlaufen üblicherweise von der Erzeugung bis zum Verkauf an Konsumenten mehrere Handelsstufen. Im Konzept der Erzeuger-Verbraucher-Beziehung suchen wir die Nähe vom Produzenten zum Verbraucher und lassen daher die Handelsstufe des Ladeneinzelhandels (LEH) aus, sowohl kalkulatorisch im Preis als auch im Angebot. Als Großhändler bieten wir Ihnen, den Konsumenten, die Olivenöle direkt zum Kauf an. Die eingesparte Handelsspanne des LEH von i.d.R. > 40% verwenden wir für faire und höhere Vergütungen der Erzeuger und können die Verbraucherpreise, in vergleichbarer Güteklasse, günstiger als im LEH halten.

Oxidation an der Luft

Für die theoretischen Ausführungen der Lebensmittelchemiker zur Oxidation wollten wir die Praxis simulieren. Mit einem umgebauten Schokoladenbrunnen wurde das exquisite Olivenöl No.9 von *Adriano März* als fließender, dünner Ölfilm der Luft



ausgesetzt und das Olivenöl dann im Abstand von jeweils einer halben Stunde sensorisch geprüft. Nicht alle aus der Gruppe hatten den signifikant schnellen aromatischen Abbau und die Beförderung von Reife- oder Alterungsnoten durch Licht und Luft erwartet.

Jochann Stacherl



Eine Reise zu Dimitrios und seiner neuen Mühle Vom 5. bis 14. November 2017

Es ist schön, den Erfolg von Projekten auch gemeinschaftlich zu erleben, daher bieten *Marianne Kill* und *Franz Gentemann* in diesem Jahr nicht nur eine Wanderreise nach Kreta an, sondern eine weitere zur Olivenernte bei Dimitrios in der Region Korinth.

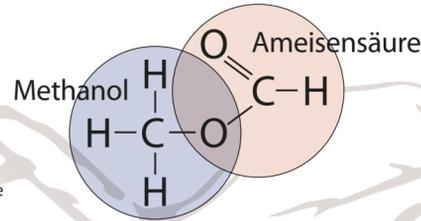
Es werden die Oliven selbst geerntet und anschließend in der neuen Mühle zu Olivenöl extrahiert; außerdem werden das in der Nähe gelegene *Weingut Repanis* in Nema und die Produzenten des *Petimesi* besucht.

Dimitrios wird Land und Leute vorstellen und in typische Speisen einführen. Und natürlich begegnet einem dort auch die großartige griechische Geschichte auf Schritt und Tritt.

Interessenten wenden sich bitte direkt an *Franz Gentemann*, Telefon 08176.998469, E-Mail: franz.gentemann@t-online.de

Was sind Aromen?

Als Aromen werden Stoffe erst dann bezeichnet, wenn sie flüchtige Substanzen geworden sind, erst dann können wir sie auch mit unseren Geruchsrezeptoren wahrnehmen. Ihre Ausgangsstoffe sind zumeist kleine Moleküle, sie bestehen häufig aus einem Kohlenwasserstoffgerüst mit sogenannten funktionellen Gruppen wie Sauerstoff-, Stickstoff- oder schwefelhaltigen Verbindungen.



Es gibt weitere und vielfältige Stoffgruppen, die zur Aromabildung führen können, Alkohole oder zyklische Verbindungen wie Pyrazine, Pyridine, Phenole und Lactone und schwefelhaltige Sulfide und Thiazole.

Für uns interessante Verbindungen bilden Pflanzen und Früchte mit ihren charakteristischen Fruchttestern, die aus Alkoholen und Carbonsäuren entstehen.

Warum es Aromen gibt

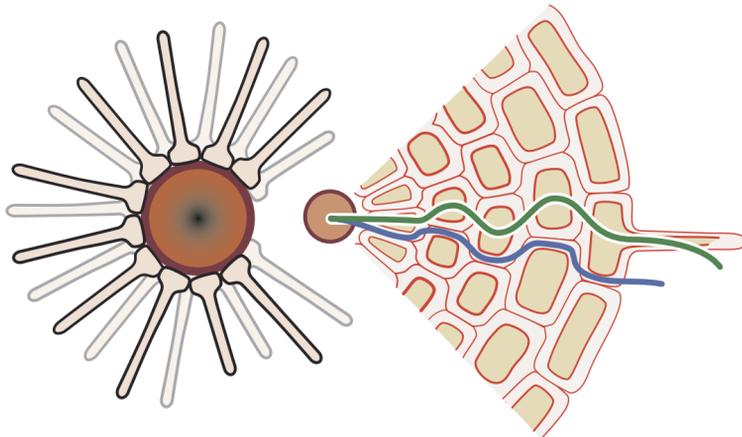
In biologischer Hinsicht dienen Aromen den Pflanzen, um mit ihrer Umwelt zu kommunizieren und zu interagieren. Mit aromatischen Düften werden z.B. Insekten angelockt oder abgeschreckt, und bei Früchten erhöhen Gerüche und Farben die Attraktivität – sie sollen ja gefressen werden, um die Samen zu verbreiten.

Aromen sind also Verbindungen, die der Pflanze nützen. Auch wir Menschen reagieren darauf, mit positiven Assoziationen oder auch mit negativen Emotionen. Subjektive Empfindungen und kulturelle Prägungen, ob Aromen als angenehm oder unangenehm empfunden werden, spielen hierbei eine große Rolle. Für den Lebensmittelchemiker ist dann die Zusammensetzung dieser Aromastoffe von Interesse, weil sie mit über den Genusswert entscheiden, darüber ob es einem „schmeckt“ oder nicht.

Aromen bilden sich nicht erst mit dem von Menschen gemachten Aufschluss der Pflanzen oder Früchte, sie liegen auch bereits in den Pflanzenzellen vor. Sie entstehen dort durch Stoffwechselprozesse, z.B. bei den meisten Gewürzen. Weitere Aromastoffe entstehen durch enzymatische Prozesse beim Zerkleinern von Pflanzenteilen oder Früchten. Wer einen Gurkensalat zubereitet, kennt das, wenn erst beim Hobeln oder Schneiden die charakteristischen Aromen der Gurke in die Nase steigen.

Weitere Quellen sind Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen (z.B. Joghurt, Bier) oder küchentechnische Anwendungen, wie Dünsten, Schmoren, Rösten und Braten. Nicht alle dabei entstehenden Aromen werden als angenehm empfunden, sie können auch Verderbnis oder Misslungenes signalisieren.

Wie Wurzeln Steine erweichen



An ihren Enden verzweigen sich Wurzeln in dünne und hoch flexible Fäden, die von Schleimstoffen ummantelt und mit feinen Härchen bestückt sind. Zusammen stellen sie ein komplexes biochemisches System dar. Mit sauren Ausscheidungen aus ihrer Wurzelhaube lösen sie im Laufe der Zeit jedes Gestein und bilden daraus nährstoffreiche mineralische Substanzen.

Die kann die Wurzel wegen der zumeist energetischen Stabilität der darin vorkommenden Elemente und Atome jedoch nicht aufnehmen. Wenn aber z.B. das im Kalkstein vorhandene Kalzium „angeätzt“ und als elektrisch geladenes Teilchen freigesetzt wird, kann dieses Ion (griech. „das Wandernde“) in den umgebenden Wasserfilm des Bodens eintreten.

In dieser so genannten „Bodenlösung“ gelangt es mit dem Transpirationsstrom des Wassers zur Wurzeloberfläche und kann von dort durch Diffusion in sie „hinein wandern“ (siehe Abbildung) und über die Leiterbahnen unter der Rinde (eine für Wasser und eine für Nährstoffe) in die Pflanze und ihre Zellen transportiert werden.

In Wirklichkeit ist das allerdings weit komplexer und komplizierter, als es hier dargestellt werden kann. Wichtig ist das Wissen darüber, dass die Qualität des späteren Olivenöls schon hier im Boden ihren Lauf nimmt. Nur bei guter Bodenstruktur und Wasserversorgung bildet sich das – teilweise artspezifische – Wurzelsystem dafür heraus und führt uns zum *Terroir*.

In den letzten Jahren haben wir gemeinsam mit unseren Oliviers die Innenwelt der Olive erforscht. Experten verschiedener Disziplinen haben uns darin unterstützt zu verstehen, wie Olivenöl in die Olive kommt, wie die Natur das alles eingerichtet hat und was wir beachten müssen, wenn wir das Öl gewinnen wollen. Das zu begreifen, war nicht immer leicht, vieles ist noch nicht erforscht. Mit Anleihen bei der Weinherstellung und mit vielen praktischen Versuchen konnten wir uns manches erschließen. Außerdem spielen sich die Prozesse vor unseren Augen ab, wir können die Ergebnisse messen und immer wieder sichtbar machen.

Jetzt wenden wir uns der Entstehung des Geschmacks zu und verlassen die Sphäre des Sichtbaren und objektiv Messbaren – was die Sache nicht leichter macht. Wir möchten Sie an unseren Erkenntnissen teilhaben lassen. Dieser Aufgabe stellen sich aus unserem Expertenkreis hier: aus Berlin der Biologe Dr. Wolfgang Endler, vom Hamburger Analyseinstitut Eurofins der Lebensmittelchemiker und Sensoriker Christoph Sippel und aus der Pfalz die Nachwuchswinzerin Elena Lind vom Weingut Ökonomierat Lind.

Weitere Sinneseindrücke

Neben dem Geschmacks- und Geruchssinn können wir noch weitere Empfindungen wie kalt, warm oder Schärfe wahrnehmen, auch die Adstringenz bei Tee gehört dazu. Ein dreitästiger Nerv, der Trigemimus, durchzieht unser Gesicht und wird durch diese Empfindungen gereizt. Manche überrascht beim reinen Verkosten von Olivenöl die Schärfe des Oleocanths, eines sekundären Pflanzenstoffs, der Entzündungen hemmt und auf den der Nerv mit einem trigeminalen Reiz reagiert.

Drei Arten von Aromen Winzer haben es leichter als Oliviers Primäraromen

Primäraromen befinden sich in der Schale, dem Fruchtfleisch und den Kernen. Sie entstehen während der Fruchtreife, und Faktoren wie Rebsorte, Boden und Klima prägen dabei das aromatische Profil, wir nehmen es als blumig, fruchtig, pflanzlich oder mineralisch wahr. Für Weine sind diese Charakteristika bekannt, für Olivenöle gilt es sie erst noch zu entdecken und zu beschreiben.

Sekundäraromen sind Gärungsaromen, die sich durch Mikroorganismen und Hefen während der alkoholischen Fermentation bilden. Ihre Träger sind Alkohol, Säure, Ester und Aldehyde. Durch die gezielte Steuerung der Gärdauer und der Temperatur kann die Intensität der Aromen beeinflusst werden, wir nehmen sie als erdige, mineralische oder vegetative Gerüche und Geschmäcker wahr. Wie Oliviers mit Sekundäraromen ihre Olivenöle positiv beeinflussen können, ist noch zu erkunden, um negative Essignoten zu vermeiden, die bei der Vergärung der Olivenmaische auch entstehen und sich im Olivenöl dann als Fehler wiederfinden.

Tertiäraromen sind Alterungsaromen, die bei der Reifung durch Oxidation, z.B. im Holzfass, entstehen, wenn Primär- und Sekundäraromen beim Zusammenwirken von Sauerstoff mit den Säuren und dem Alkohol auseinanderfallen, wir nehmen sie als getrocknete Früchte, Firn oder Petrolnoten wahr. Alterungsnoten würden beim Olivenöl einen ranzigen Geruch und Geschmack erzeugen und müssen daher immer vermieden werden.

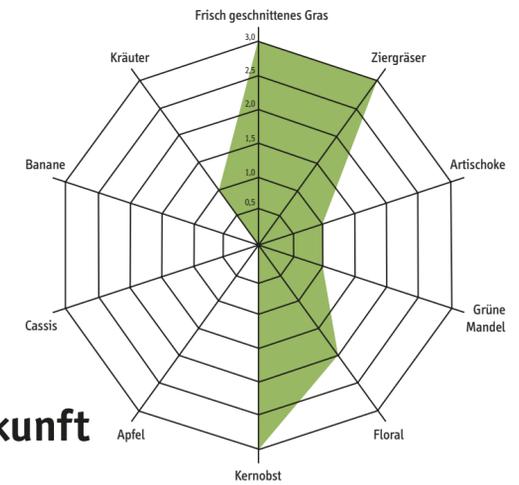
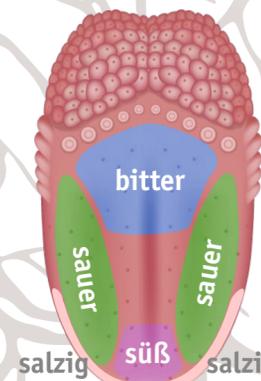
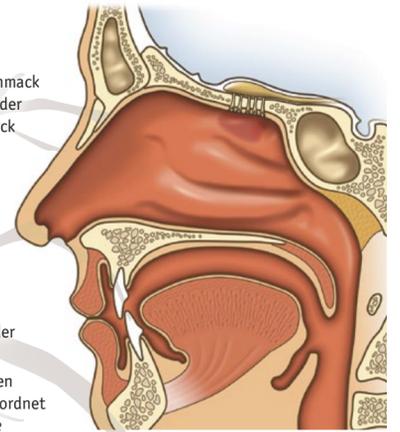
Riechen und Schmecken

Schmecken ist eine gustatorische Wahrnehmung, von der schon die Römer behaupteten „de gustibus non est disputandum“ (über Geschmack lässt sich nicht streiten). Das gilt in der Fachwelt jedoch nicht, weil der Begriff des Geschmacks verschieden besetzt werden kann. Geschmack kann Genuss bedeuten, etwas mit Vorlieben zu tun haben, oder es bezeichnet die Zusammenfassung aller Sinnesempfindungen.

Die Wissenschaft blendet das alles aus und definiert fünf Grundgeschmacksarten: bitter, sauer, süß, salzig und umami. Sie werden über die Zunge und am Gaumen wahrgenommen, unter Umami wird dabei der Geschmack von Glutamat verstanden. Glutamat wirkt als Geschmacksverstärker in Lebensmitteln, es wird künstlich hergestellt, kommt aber als Glutaminsäure auch auf natürliche Weise vor, z.B. in Hefeextrakten, getrockneter Tomate oder Parmesankäse.

Die Geschmacksstoffe werden bei Säugetieren von Rezeptorzellen aufgenommen, die in Geschmacksknospen (Caliculi gustatorii) angeordnet sind und die sich auf der Zunge in den Geschmackspapillen (Papillae gustatoriae) befinden, aber auch in den Schleimhäuten der Mundhöhle, dem Rachen und dem Schlund. Verschiedene Arten von Papillen, die sich über die ganze Zunge verteilen, sind dabei für die Wahrnehmung der Grundgeschmacksarten zuständig. So können sie alle Arten von Geschmack gleichzeitig erfassen und zu einem Gesamtbild als Eindruck führen, wobei es noch Zonen unterschiedlicher Sensibilität gibt, z.B. auf der Zungenspitze für die Süße.

Im Unterschied zum Geschmack nehmen wir Aromen über unsere Nase wahr. Der Geruchssinn ist wesentlich komplexer aufgebaut und steht in seiner Bedeutung über dem Geschmackssinn, so werden etwa 3% unserer Gene für den Geruchssinn aufgewendet. Als Menschen besitzen wir ca. zehn Millionen Geruchssinneszellen im oberen Teil der Nasenhöhle. Zusammengefasst sind sie dort im Bereich des Riechkolbens – so bezeichnet man oft irrtümlich die Form der Nase. Auf der Oberfläche des Riechkolbens befinden sich feine Zilien als spezifische Rezeptoren. Sie treten mit Aromastoffen in Wechselwirkung, lösen dabei Signalkaskaden aus, die zum limbischen System gelangen, dem Zentrum für Emotionen und Gedächtnis. An Gerüche können wir uns daher gut und lange erinnern.



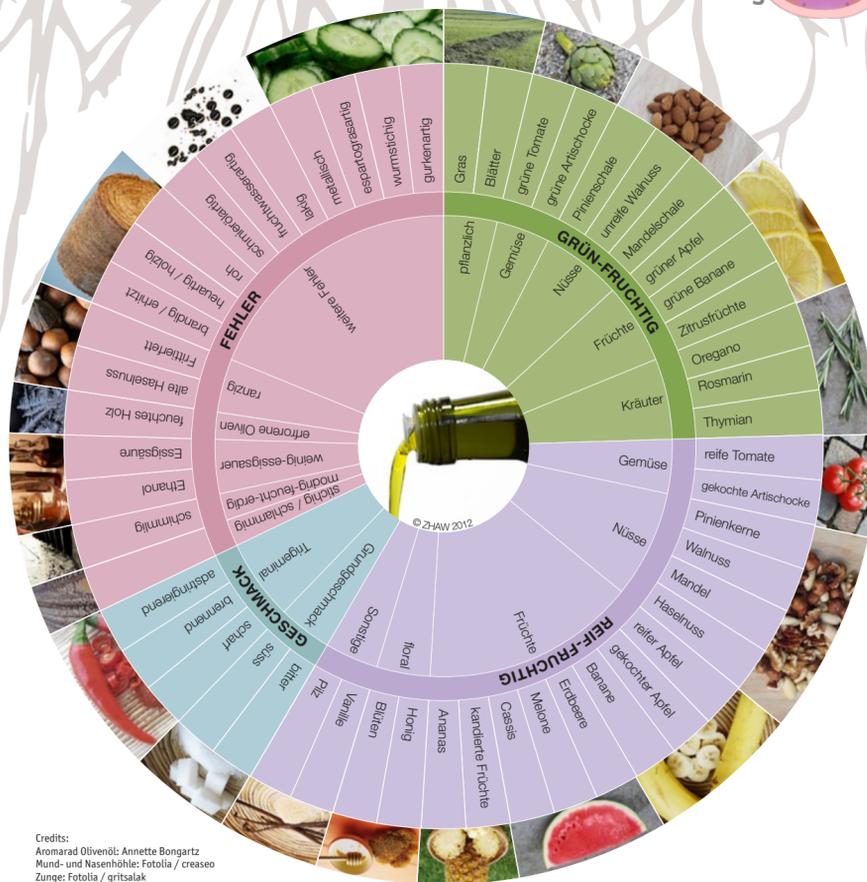
Im Terroir liegt die Zukunft der Kleinen

Der Markt ist überschwemmt von schlechten Olivenölen. Gutes erzeugen können bislang nur wenige. Die Zukunft wird das ändern, insbesondere durch Olivenöle aus den Überseeländern. Mit dem dort intensiven Anbau und dem Einsatz ausgefeilter Großtechnologie werden sie den Angeboten mediterraner Länder Konkurrenz machen, weil sie im Preisgefüge der Supermärkte und Discounter bleiben können. Bereits heute weisen sie im Qualitätsvergleich höhere Standards auf und sind mit weniger Fehlernoten „sauberere“ Olivenöle. Als produzierte Massenware bleiben sie aber farblos im Geschmack und verharren damit in der Kategorie „brauchbar, aber ohne Genuss“.

Kleine Winzer behaupten sich gegen große Konsortien durch Qualität mit individuellen sowie lagen- und sortenrein als Terroir erzeugten Weinen. Damit zeigen sie auch Wege für kleinere Olivenölerzeuger auf, sich behaupten zu können. Aromen und guter Geschmack sind unabdingbare Voraussetzungen für Genuss, beides darf nicht aus Zufall entstehen.

Mit unseren Oliviers erkunden wir daher die aromatische Grundcharakteristik ihrer autochthonen Olivensorten und gehen den Fragen nach, ob und wie diese im Mühlenprozess zu steuern und jedes Jahr zu sichern ist. Dafür werden jährlich Versuche mit Chargen aus verschiedenen Erntezeiten und mit unterschiedlicher Reife der Oliven erzeugt und die Ergebnisse in einem Aromaradar dokumentiert und bewertet.

Neben dieser empirischen Forschung der Oliviers benötigen wir weiterhin die intensive fachliche und wissenschaftliche Begleitung, um die Welt der Mikroprozesse zu erfassen, sie in ihrer Komplexität zu verstehen und unsere Einwirkungsmöglichkeiten zu erkennen. Das bedeutet Lernen schmecken und Schmecken lernen – Spaß machen diese Anstrengungen nur in Gemeinschaft. Sie sind eingeladen daran mitzuwirken (siehe Sommerkurs zum Olivenöl-Qualitäts-Scout auf Seite 12).



Credits: Aromarad Olivenöl: Annette Bongartz Mund- und Nasenhöhle: Fotolia / creaseo Zunge: Fotolia / gritslak Wurzel: Fotolia / Kangsadarn Mishikung

Familiennachrichten



Maria Skourti und Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23) überraschten uns bei unserem Besuch in Klenia Ende Januar mit der freudigen Nachricht, dass sie im Juni Eltern von Zwillingen werden. So wird Dimitrios diesmal allein zu den Olivenöl-Abholtagen nach Wilstedt kommen müssen. Beiden wünschen wir eine schöne und aufregende Zeit.

Familie Librandi



Im Sommer 2016 heirateten Michele Librandi und Laura Caravetta, und nun sind sie auch schon Eltern geworden. Mit ihnen freut sich die ganze Familie über den kleinen Pasquale, der in alter Tradition den Namen des Großvaters bekommen hat. Einen doppelten Glückwunsch auch von der arteFakt-Familie.



Olivenöl No.9



Auch wenn es in diesem Jahr nur sehr wenige Oliven in Lamporecchio (Olivenöl No.9) gab, freuten sich Adriano und Andreas März über die erstmalige und tatkräftige Hilfe von Junior Orlando bei der Olivenernte.

arteFakt mit neuem eigenem Logistikzentrum und neuen Mitarbeiter/innen

Am arteFakt Standort Wilstedt haben wir im letzten Jahr den Schweinestall einer aufgegebenen Landwirtschaft zu einer modernen Gewerbeimmobilie für unser Lager und unsere Versandabwicklung umgebaut. Mit etwas Wehmut beendeten wir dadurch unsere langjährige und gute Zusammenarbeit mit Dietmar Hüllmann und seiner gleichnamigen Firma in Hamburg und den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, die für Sie über all die Jahre die Päckchen gepackt hatten. Auch an dieser Stelle noch einmal ein herzliches Dankeschön dafür. Als Freunde bleiben uns die Hamburger weiter erhalten.

Über die Jahre gelang es nicht, eine vernünftige EDV-Anbindung von Wilstedt nach Hamburg zu erreichen, was in heutiger Zeit eigentlich verwundert. Die Internetversorgung ist in der ländlichen Fläche aber immer noch ein echtes Problem. Nun können wir die Automatisierung vom Bestel-

leingang bis zur Paketaussendung den heutigen Möglichkeiten der digitalen Technik anpassen.

Weiterhin haben wir in unserer Qualitätsentwicklung der Olivenöle ein Niveau erreicht, bei dem die Feinheiten jetzt immer wichtiger werden. So ist z.B. eine über das ganze Jahr sichergestellte Lagertemperatur von 13°C notwendig, und der Einbau einer Kühlung wäre in Hamburg deutlich teurer als jetzt geworden.

Da wir bei arteFakt fast alle zur gleichen Zeit begonnen haben und es fast keine Fluktuation gibt, fehlt uns heute eine gesunde Alterspyramide. Mit der Eigenbewirtschaftung der Logistik hatte sich nun die Chance zur deutlichen Verjüngung ergeben, die wir auch genutzt haben. So tummeln sich jetzt wieder ab und zu kleine Kinder von unter sechs Jahren in unseren Räumen, und wir freuen uns mit über anstehenden Geburtsterminen.



Verwaltung und Produktion rücken jetzt auch örtlich zusammen. So haben unsere Warenwirtschaftlerin Anke Kessler und Betriebsleiter Petros Livanis die Wirklichkeit nicht mehr nur auf dem Bildschirm im Blick, sondern sind mitten im täglichen Geschehen.



arteFakt Urgestein und Allrounderin Sandra Gieschen organisiert zuverlässig unsere kleine Olivenöl-Abfüll- und Konfektionierungslinie in den neuen Räumen, unterstützt von Petra Meyer und Angela Egger an ihrer Seite.



Zur Festigung des Teamspirits legten wir zum Streichen aller Wände dann selbst Hand an, es wurde viel dabei gelacht, und am nächsten Tag spürten wir alle Muskeln.



Als erfahrener Lagerist bringt Andreas Knuth die notwendige Ruhe mit, wenn zum Start der Olivenölkampagne alles mal drunter und drüber zu gehen droht und ordnet souverän die Abläufe.



Als Frohnatur bereichert Gesalutzen das Team, mit ihrer großen Übersicht und Gelassenheit räumt sie alle Nicklichkeiten des Alltags immer souverän beiseite. Nebenbei achtet sie darauf, dass Giuseppe am Nachbarisch sich jeden Tag ein wenig mehr in die deutsche Sprache einübt.

Seit gut einem Jahr gehören Valentina Murgolo und Giuseppe Mininni zum arteFakt-Team. Sie leben, in der Nachbarschaft von Peter Livanis (s. Auskünfte 2016), in Tarmstedt. Valentina arbeitet im Büro in Wilstedt, Giuseppe beim Versand in dem neuen Logistikzentrum (s. Seite 8). Ludwig Fischer hat sich jetzt mit ihnen unterhalten und sie nach ihren Beweggründen für den Kulturwechsel und nach ihren ersten Erfahrungen im „hohen Norden“ gefragt.

Wie kam es denn dazu, dass ihr eure südländische Heimat verlassen habt und in der norddeutschen Fremde eine neue Existenz aufbaut?

Valentina: So völlig fremd war uns das ferne Wilstedt ja gar nicht. Wir gehören beide zur Volksmusikgruppe „Repambanelle“ in Bitonto, ich als Tänzerin und Giuseppe als Musiker. Ich bin mit der Gruppe bei den Olivenöl-Abholtagen aufgetreten, Giuseppe war damals allerdings nicht dabei. Vor allem aber: Wir kannten Conrad. Er hat schon seit 2007 Kontakt zu der Musikgruppe, über seine Freunde in Bitonto. Wir haben zum Beispiel 2015 bei einem festlichen Abendessen während des Weiterbildungsseminars für die Olivenölproduzenten vor der Kulisse der Zitadelle in Bitonto gespielt und getanzt, für die griechischen, spanischen, italienischen und deutschen Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Hat Conrad euch gefragt, ob ihr nach Wilstedt kommen wollt?

Valentina: Nach einem Vorlauf, ja. Aber die Initiative ging von uns aus. Giuseppe und ich haben beiden Ende 2014 unsere Stellen bei Arbeitgebern in Apulien verloren. Unser Sohn Lorenzo war damals gerade geboren, wir trugen also die Verantwortung, für ihn und für uns eine neue Lebensgrundlage zu finden. In Süditalien ist es nahezu unmöglich, rasch einen neuen, vielleicht gar einen festen Arbeitsplatz zu bekommen. Da haben wir 2015 an Conrad geschrieben.

Du konntest ihm auf Deutsch schreiben, nicht wahr?

Valentina: Ja, ich habe von 2005 an Germanistik an der Universität Bari studiert. In Italien gibt es nicht viele Berufe für Germanistinnen, ich habe bei einer Import-Export-Firma gearbeitet.

Und Conrad hat euch gleich eingeladen?

Valentina: Er hat erst nach fünf Monaten geantwortet. Aber da hat er uns angeboten, dass wir zu ihm nach Wilstedt kommen könnten und über eine Tätigkeit bei arteFakt sprechen. Wir sind dann drei Tage sozusagen auf Probe in Wilstedt und bei der Firma gewesen. Danach war uns klar: Dort eine Anstellung zu finden, wäre eine große Chance für uns.

Und was denkt ihr, könnte arteFakt von eurem Wechsel ins kühle Norddeutschland haben?

Valentina: Wir können Conrad bei seinen Verbindungen zu den ita-



Von Bitonto nach Tarmstedt – europäische Biografien

lienschen Produzenten unterstützen, und wir kommen aus Apulien, einer Region mit einer uralten, reichen Olivenkultur.

Giuseppe: Ich glaube, für Conrad repräsentieren wir auch ein Stück des europäischen Austauschs und der Vielfalt in seinem Unternehmen, hier vor Ort. So ist es auch für uns, wir fühlen uns als europäische Menschen.

Was hat euch denn an diesem radikalen Neuanfang gereizt? Ihr habt ja eure Heimat, die Verwandten, die Freunde zurückgelassen.

Giuseppe: Natürlich spielte die Aussicht, in Lohn und Brot zu sein, eine entscheidende Rolle. Aber ebenso wichtig war für uns, dass wir sahen, wir kommen in eine unkonventionelle Firma mit einem fantastischen Arbeitsklima und zu sehr, sehr netten Menschen.

Habt ihr euch noch ein bisschen erkundigt, bevor ihr euch entschieden habt?

Valentina: Ja, natürlich. Wir haben uns zum Beispiel lange mit Peter und Stefanie unterhalten, die vor zwei Jahren aus Griechenland gekommen sind. Sie haben uns Mut gemacht. Und wir sind ja noch jung, wir können uns auf ein solches „Abenteuer“ einlassen.

Wie lange wollt ihr hier bleiben?

Giuseppe: So lange wie es geht!

War der Anfang sehr schwer, in einem fremden Land mit einer schwierigen Sprache, einem anderen Lebensstil, einer anderen Bürokratie, einer anderen Alltagskultur?

Valentina: Am schwersten war es für Lorenzo. Er konnte ja nicht verstehen, weshalb wir von Oma und Opa weggehen, die für ihn gesorgt haben, wenn wir arbeiten mussten. Anderen Kindern mit ei-

ner ganz unbekannter Sprache zu begegnen, muss ein Schock für ihn gewesen sein.

Wie kommt er jetzt, nach ein paar Monaten, damit zurecht?

Valentina: Immer besser. Nach zwei Monaten bekamen wir einen Kindergartenplatz. Inzwischen geht er gern in den Kindergarten, er lernt sehr schnell, deutsch mit den deutschen Kindern zu sprechen. Er wird als zweisprachiges Kind aufwachsen. Das Leben hier im Ort wird für ihn immer mehr zur Routine.

Und wie ist es für euch?

Valentina: Wir haben eine schöne Wohnung gefunden, mit Garten. Peter und Stefanie wohnen in der Nähe. Und wir haben so viel Hilfe bekommen, vor allem von den Arbeitskolleginnen und -kollegen. Ich selbst finde immer besser in die deutsche Sprache, ich arbeite ja oft im Telefondienst, da ist man gezwungen zu sprechen.

Giuseppe: Und ich liebe meine Arbeit. Das Wesentliche sind für mich dabei die Menschen, mit denen ich zusammenarbeite. So viel Freundlichkeit, so viel Hilfsbereitschaft, auch so viel Spaß. Sie sind nicht bloß Kollegen im Betrieb, sie sind Freunde. Ich muss noch mehr Deutsch lernen, ich besuche jetzt einen Kurs. Aber hier im Betrieb reden sie ja „gnadenlos“ Deutsch mit mir ...

Aber das Wetter, das Grau, der Winter!

Valentina: In Apulien liegen jetzt 70 Zentimeter Schnee! Wir erleben hier aber den Wechsel der Jahreszeiten stärker als in Italien, wir mögen die Atmosphäre hier im Norden. Und für Lorenzo ist es perfekt, ein Haus mit Garten, die Spielkameraden ...

Wie kommt ihr mit der deutschen Bürokratie zurecht?

Giuseppe: Hier ist alles verlässlich geregelt. Ich habe noch 23.000 Euro Arbeitslohn von der Firma in Apulien zu kriegen. Selbstverständlich habe ich längst einen Anwalt eingeschaltet. Aber es kann noch Jahre dauern, bis ich mein Geld sehe. Das könnte in Deutschland nicht passieren.

Was vermisst ihr am meisten?

Valentina: Die Familie natürlich. Wir telefonieren fast jeden Tag, skypen. Meine Eltern waren schon fünf Mal zu Besuch hier – mein Vater liebt es, Auto zu fahren ...

Giuseppe: Und ein paar italienische Zutaten zum Essen!

Und was empfindet ihr als besonders positiv im deutschen Alltag?

Valentina: Die Menschen sind fast immer freundlich und offen, auch wenn sie vielleicht hier auf dem Dorf etwas zurückhaltender als in der Stadt sein mögen.

Giuseppe: Wenn die Deutschen ein Problem erkennen, arbeiten sie zielstrebig daran, es zu lösen. In Italien „arrangiert“ man sich eher mit dem Problem, zum Beispiel mit dem Zustand der Arbeitslosigkeit.

Wenn ihr jetzt eine Zwischenbilanz zieht – wie fällt sie aus?

Valentina: Sehr positiv! Es gefällt uns hier, wir haben eine gute Arbeit in einer wunderbaren Firma, es gibt viele nette Menschen um uns herum – wir bereuen wirklich nicht, dass wir den Sprung nach Wilstedt gewagt haben. Auch wenn wir manchmal noch Schwierigkeiten haben, etwas „ganz allein“ zu bewältigen, zum Beispiel einen Besuch beim Arzt ...

In den Ferien fahren wir natürlich nach Apulien.

Familiennachrichten



Andreas Stergiopoulos, der Mühlenfachmann der Kooperative Eleonas (Olivenöl No.27) und Eleni Kappou „legalisierten“ Mitte Februar ihre langjährige Beziehung und heirateten nun auch kirchlich in Gargaliani. Für sie, ihre Familien und Freunde wurde es eine doppelte Feier, da im Rahmen der Trauung auch ihr anderthalbjähriger Sohn Dionisios getauft wurde.



Giuseppe Lomardi (Olivenöl Nr.7) und Nunzia Zagaria freuen sich über das erste Weihnachtsfest und den ersten Geburtstag von Junior Vincenzo Elia und ein sehr schönes und glückliches erstes Jahr als Eltern. Bis zu seiner Pensionierung im letzten Jahr galt Vater Vincenzo noch als strenger Lehrer, mit seinem Enkel auf dem Arm wird er nun oft zum weichen Nonno (Opa).



Urlaub bei Librandis



Wer dem Trubel entfliehen möchte, kann jetzt in 900 Meter Höhe im neuen Ferienhaus der Librandis in Vaccarizzo Albanese/Kalabrien Entspannung finden, mit einem tollen Blick vom Pool auf das Ionische Meer, umgeben von Olivenhainen und Weinbergen. Kurze Wege führen zum Meeresstrand und in die nahen Bergregionen des Parco Nazionale del Pollino und Parco Nazionale della Sila, die zum Wandern einladen. Infos auf unserer Internetseite www.artefakt.eu/reisen.

Familiennachrichten

Tenute Librandi



Die Olivenöle der Librandis wurden im letzten Jahr mehrfach hoch prämiert, daher waren sie viel unterwegs, um die Ehrungen mit Freude persönlich in Empfang zu nehmen. Ihre *Nocellara del Belice 2017*, unser Olivenöl No.3, wurde u.a. von der angesehenen Prüfergruppe des *Flos Olei* mit 98 von 100 Punkten erneut zum besten Bio-Olivenöl gewählt. Herzlichen Glückwunsch an das Familienteam.

Gunther & Klaus Di Giovanna



Ihr Großvater, der die ersten Weinberge in Sambuca di Sicilia anlegte, wäre heute stolz auf seine Enkel Gunther und Klaus Di Giovanna, die so erfolgreich in seine Fußstapfen treten. Beide konnten mit ihren Weinen jetzt wieder einige Prämierungen erlangen. Mit gleich fünf Weinen gelangten sie in den Weinführer *Gambero Rosso* für beste italienische Weine. Auch in die meistgelesene Wein-Zeitschrift in den USA von James Suckling schafften sie es mit ihren Weinen Helios bianco und rosso sowie dem Gerbino rosato mit hoher Bewertung von 90 bis 92 Punkten. Diese Weine zeichnete auch der französische Weinführer *Gilbert & Gaillard* mit je einer Medaille aus.

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

Kartongalerie

Unsere Versandkarton stellen wir Künstlern, denen wir auf unseren Wegen des Olivenöls begegnen, jedes Jahr für eine Ausstellung zur Verfügung. Erstmals hatten wir im letzten Jahr eine Ausnahme gemacht und aus Gründen der Aktualität die Ausstellung des Vorjahres wiederholt. *Hubertus Neidhoefer*, der uns als Freund und Grafiker seit Anbeginn zur Seite steht, hatte die Grundwerte der französischen Revolution von 1789 „Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit“ grafisch in allen Sprachen gestaltet, die in den Ländern gesprochen werden, mit denen wir die Europäische Idee verbinden, von Portugal bis zum Ural.



Zu diesen Werten Haltung zu zeigen, sie nicht aus der Erinnerung zu entlassen, scheint uns geboten. So war ich froh, anlässlich der Vorführung des sozialkritischen spanischen Films *El Olivo* im Filmkunst kino in Osnabrück, zu der wir geladen hatten, mit *Reinhard Dasenbrock* in ein anregendes Gespräch gekommen



zu sein. Mit ihm lernte ich einen langjährigen Olivenölgenießer kennen, der sich als politischer und einmischer Künstler versteht, auf angenehme Art aber keine „politische Kunst“ macht. Meine zweite Begegnung führte mich zum Interview in einsame Weiten des Tecklenburger Landes zu der kleinen Ansiedlung Vinte, wo Reinhard Dasenbrock ein altes Bauernhaus saniert und auf moderne Art für sich und seine Familie bewohnbar gemacht hat. Unweit dieses Orts wurde er 1948 geboren und verbrachte auch seine Kindheit dort. Seine Zeit war knapp bemessen, nach Münster wollte er noch,



wo der CDU-Bürgermeister mit Kaufleuten zum Protest gegen den Neujahrsempfang der AFD auferufen hatte.

Schon früh stand das wohl für Reinhard's Lebensweise: dabei zu sein, zu beobachten, Position zu beziehen und zu agieren. Seine Mutter sagte in plattdeutscher Sprache dann „dweß“ zum ihm, „Du willst immer quer“.

Zur Kunst führte es ihn erst spät, als dritten Bildungsweg bezeichnet er das. Bodenständig



begann er mit einer Lehre zum Kaufmann. Darauf folgte eine mehrjährige berufliche kaufmännische Tätigkeit, dann der Sprung in die studentische Welt der entstehenden Reformuniversitäten und ihrer Aufbruchstimmung. An der Universität Osnabrück durchpflügte er verschiedenste Fachgebiete der Geschichte, Politik, Sozial- und Medienwissenschaften, Kunst und immer wieder auch Wirtschaft. Im Abschluss führte ihn das zum Lehramt und zur Anstellung an Schulen mit wirtschaftlicher Ausrichtung. An der Berufswirtschaftsschule des Kreises Steinfurt baute er die gymnasiale Oberstufe auf und



Diktiergerät festhält. Seinen künstlerischen Ausdruck findet das dann eher in Skulpturen und Installationen für Innen- und Außenräume als in gemalten Bildern wieder. Neben Wahrnehmungen sammelt er auf gleich intensive Weise auch Materialien und immer wieder Materialien, die sich später zu den Installationen fügen. Sein Kunstverständnis ist es dabei, mit wachen Augen wahrzunehmen und Eindrücke über Materialien zu vermitteln, die er in die Natur installiert, damit diese etwas mit den Dingen machen kann, sie weiter entwickelt, beeinflusst, verändert und neue Blicke auf sie ermöglicht.

„Meine Installationen entstammen politischen und philosophischen Ansätzen, die ich



durch den Einsatz und Variabilität an Material umsetze. Dabei suche ich die Harmonie und das Gespräch. Menschen sind mir wichtig, und ich lache und kommuniziere gern.“ Mit diesen Sätzen verabschiedet sich Reinhard Dasenbrock von mir nach Münster zum Protest. Es lohnt sich, seiner Einladung zu folgen.

„Als jemand, der im damaligen Landkreis Bersenbrück geboren und in Bramsche aufgewachsen ist, kann ich an der Geschichte der Steingräber und der Tuchmacherindustrie nicht vorbei. Mit der Stoffinstallation „Zeitenkorrespondenz“ an der Grabanlage im Giesfeld in Westerholde möchte ich den Antagonismus von Stoff und Stein aufzeigen. Es geht um das Zusammentreffen von Früh(Ur)zeit und dem jetzt. Von Menschenhand geschaffene „Hügelgräber“ und industriell gefertigter Stoff (Korrespondenz der Produktionszeiten). Meine Absicht ist es nicht die „Grabesruhe“ zu stören, sondern lediglich eine ästhetische Hervorhebung der Grabanlage zu bewirken, die vielleicht eine Spannung, einen Dialog zwischen Stoffobjekt und verwitterten Steinen herstellt. Die Aura (Walter Benjamin) des Denkmals und seine Authentizität des Ortes sollen nicht aufgehoben werden. Es ist lediglich eine Berührung der Zeiten beabsichtigt – einer Zeitenkorrespondenz.“ (*Reinhard Dasenbrock*)

Besuch in Umbrien – wo die Erde bebt

Unsere Wege auf den Spuren des Olivenöls führen uns oft in abgelegene Gegenden mit traumhaft schönen Landschaften. Und es ergeben sich Zufallsbekanntschaften, die sich manchmal dann auch zu Freundschaften entwickeln. So lernten wir vor drei Jahren die Familie Angelini in dem achtzig Einwohner zählenden Dorf *Monteleone di Spoleto* kennen, als uns das Navigationsgerät in die Irre führte, auf eine große Wiese. Dort in 900 bis 1.200 Metern Höhe der Sibiryllischen Berge betreiben Vater *Antonio* mit seinen Söhnen *Domenico* und *Alessandro* eine ökologische Landwirtschaft zum Erhalt alter Wild- und Landsorten von Hülsenfrüchten und Getreide, und Mutter *Giuseppina* führt eine kleine Bar mit geschlossenem Dorfladen. Seit einem Jahr



finden sich mit den Wilderbsen *Roveja* und der *Lenticchie*, einer Berglinse, zwei ihrer Produkte in unserem Katalog. Auf dem Rückweg von Apulien wollten wir sie im November wieder besuchen. Von den Erdbeben hatten wir aus den Medien erfahren und uns telefonisch vergewissert, dass der Familie nichts passiert war.

Was ist Normalität nach einem Beben?

Etwas unbefangen führen wir in die Berge, bis eine Straßensperre die Weiterfahrt verhinderte, weil ein größerer Erderschütterung die Straße verschüttet hatte. Auf der einständigen Fahrt auf Umwegen, die uns nach *Monteleone* führten, dämmerte uns langsam, dass hier wohl doch noch nichts wieder normal sein könne. Vor den Häusern der Dörfer, die wir durchfuhren, standen zahlreiche Wohnwagen, und überall waren große blaue Zelte vom Katastrophendienst aufgestellt worden.



Ein Erdbeben aus der Ferne über die Medien zur Kenntnis zu nehmen, lässt letztlich doch einen abstrakten Eindruck entstehen. Was ein Erdbeben neben der materiellen Zerstörung an psychischen Folgen für die dort lebenden Menschen hat, konnten wir dann bereits bei der Ankunft unseres Besuches erleben. Mutter *Giuseppina* empfing uns freudig, wir umarmten uns, und sie begann so gleich zu weinen. Jetzt verstehen wir was „traumatisiert“ bedeutet.

Die Angelinis hatten mehr Glück als andere, ihr Haus stürzte nicht ein, *Giuseppina* stand aber gerade unter der Dusche, als das Beben ihr Haus durchrüttelte und sie dachte, dass der Himmel über ihr zusammen stürzen und der Tod sie holen würde. Nahezu jeden Tag gibt es kleine Nachbeben und alle Bilder aktivieren sich neu im Kopf. Das morgendliche Treffen der Bewohner beim örtlichen Bäcker beginnt immer mit der gleichen Frage: Hast Du im Auto geschlafen oder schon wieder im Haus? Kürzlich erzählte *Giuseppina* am Telefon, dass sie nun eine erste Nacht wieder in ihrem Haus geschlafen hatten. Eine Woche später konnten wir aus den Nachrichten erfahren, dass es wieder zwei heftige Beben der Stärke 5 gegeben hatte und nun alle wieder im Auto nächtigen.

Auch kleine Hilfen sind wertvolle Unterstützung

Die Krisenhilfe der italienischen Behörden funktioniert vorbildlich, und es gibt eine große Welle der Hilfsbereitschaft der norditalienischen Zivilgesellschaft. Ein



wir wollen doch bleiben, unser ganzes Lebenswerk befindet sich hier.“ Mit ihren Produkten haben wir die ganze Familie nun zu den Olivenöl-Abholtagen Anfang Mai nach Wilstedt eingeladen. Können Sie nicht dabei sein, lässt sich auch mit einem Päckchen der *Roveja* oder *Lenticchie* aus unserem Versand leicht ein kleiner

Beitrag zur Unterstützung leisten. Wer einen Naturkost- oder Bioladen in seiner Nähe hat oder einen Betreiber kennt, könnte ihn oder sie auch für eine Aufnahme der Produkte in das Sortiment ansprechen. Den Kontakt stellen wir gerne her und geben auch erste Informationen.

Vor dem Genuss liegen die Mühen von viel Handarbeit

Für den Erhalt der alten Wild- und Landsorten muss man angesichts der Mühen, die das an Einsatz und Handarbeit mit sich bringt, beseelt sein. So ist der Aufbau der Berglinse (*Lenticchie*) von Anbeginn sehr aufwändig. Für ihren Halt benötigt sie Pflanzennachbarn, die aber schneller



wachsen und sie zu überwuchern drohen. Sie kurz zu halten, lässt sich nicht maschinell machen, da dann auch die Berglinse mit gekürzt würde, der Rückschnitt erfolgt daher nur per Hand. Sind die Schoten dann reif, wird die „Wie-



se“ gemäht, wie Heu getrocknet, dann gedroschen, und die Linsen werden ausgesiebt. Jede Schote enthält nur zwei Linsen – sicher auch einer der Gründe, warum nur noch wenige sie anbauen. Mit der Wilderbse verhält es sich ähnlich, die Pflanze krautet auf dem Boden und braucht keine Stütznachbarn. Die Schoten setzen dafür am Stängel bereits so kurz über dem Boden an, so dass sie nur per Hand mit der Sichel und nicht maschinell geerntet werden können. Die Schoten sind ertragreicher, sie enthalten mehr als zwei Erbsen.

Rezept



Lauwarmer Linsensalat orientalisches

Wahlweise mit Steckrübe, Süßkartoffel, Mairüben oder Pastinaken

Zutaten (für 4 Personen):
Ca. 400 g Rübe oder Süßkartoffel, 1 nicht zu dicke Lauchstange, 1 mittelgroße Möhre, 1 rote Zwiebel, 4 bis 6 Datteln, Olivenöl Extra No.2, No.3 oder Edition Picual, Saft einer Zitrone, 2 EL Honig, 1 TL Fenchelsamen, 1/2 TL gemahlene Cumin (Kreuzkümmel), Meersalz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, 150 g Lenticchie.

Zubereitung:
Die Lenticchie (ohne vorheriges Einweichen) mit kaltem Wasser aufsetzen und sprudelnd aufkochen. Die Hitze reduzieren und leicht sprudelnd weiter kochen lassen. Nach ca. fünf Minuten ein, zwei Linsen kosten, sind sie al dente, dann vom Herd nehmen, durch ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und beiseite stellen.

Vom Lauch nur den weißen und hellgrünen Teil verwenden und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre sehr fein würfeln, dann beides in kochendes und gesalzenes Wasser geben und wenige Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen und mit fließend kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Datteln entkernen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel, beides unter das blanchierte Gemüse mischen, die Linsen dazu geben und mit einer Marinade aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cumin im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Rübe in zuckerwürfelkleine Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze mit dem Olivenöl in einer Pfanne leicht anrösten, mit etwas Wasser ablöschen und al dente schmoren. Die Fenchelsamen und den Honig zugeben, die Rübe leicht karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und das marinierte Gemüse unterheben.

Glutenfrei – vegetarisch – vegan

Ausgehend von den umbrischen Produkten etablieren wir jetzt das im letzten Jahr begonnene Angebot an ausgewählten Speisereihen für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten und für Freunde der vegetarischen und

veganen Küche. Dabei wollen wir unseren Standards vom Olivenöl treu bleiben: die Menschen hinter den Produkten bleiben uns wichtig, die Produkte müssen gut sein, den Kriterien der Nachhaltigkeit entsprechen und lecker schme-

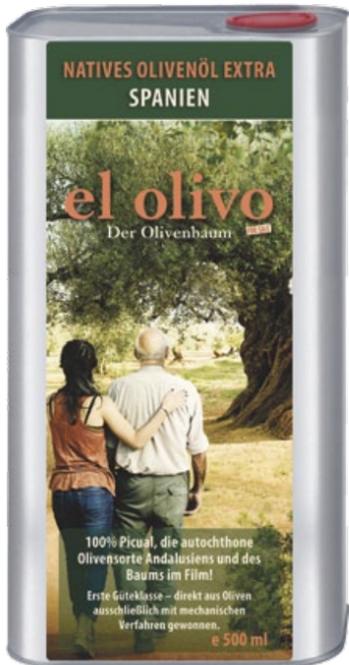
cken, so dass auch *Flexitarier* gefallden daran finden. Und gut, wenn wir damit auch noch zum Erhalt der Sortenvielfalt beitragen können. Schauen Sie mal auf unserer Internetseite www.artefakt.eu in die Rubrik Olivenöl & Co. Dort

finden sich in der Sparte *Glutenfrei-vegetarisch-vegan* auch neue Angebote, z.B. Mehle der *Roveja* und *Ceci* mit Anleitungen und Tipps zum Backen.

Bewerben Sie sich um eine Filmvorführung

Der Film: El Olivo – Der Olivenbaum

Ein lustig-anarchischer, trauriger und berührender Film zugleich über die politische und wirtschaftliche Situation der heutigen jungen Generation Spaniens, ver-



dichtet und symbolisiert in der Geschichte um einen tausendjährigen Olivenbaum. In Spanien wurde er zum meistgesehen Film der letzten Jahre, und auch in New York füllte er die Kinos. In Kooperation mit dem Berliner Filmverleih, der Piffel Medien GmbH, begleiteten wir im letzten Jahr in neun Filmkunstkinos die Preview-Vorführungen in Deutschland mit einer Olivenöl-Einführung und -Verkostung im Kinosaal und legten als arteFakt special die Edition der andalusischen Olivensorte Picual auf. Der Film ist jetzt auch als DVD (98 Minuten) erhältlich und bei uns mit einem 0,5 Liter Kanister dieser Edition zum Aktionspreis zu bekommen.

Dokumentarfilm: Der Ölbaumreport

Der Autor und Filmemacher Jürgen Enders ist ein Jahr lang auf den Spuren des Olivenöls durch Spanien, Italien und Deutschland gereist, um nicht nur die ganze Tragik des kulturellen und wirtschaftlichen Verfalls der Oliven-



bäume und des Olivenöls aufzuzeigen, sondern auch den zwar noch kleinen, aber hartnäckigen Widerstand dagegen, der diese Entwicklung nicht als unaufhaltsam akzeptiert. Damit ist es auch ein Mut machender Film geworden, dessen Realisierung wir finanziell gerne unterstützt haben. Die DVD (ca. 53 Minuten) können Sie solo oder mit einem 0,5 Liter Kanister der Picual-Edition, dann zum Aktionspreis bestellen.

... so können Sie sich bewerben

Beide Filme verdienen wegen ihrer filmischen und thematischen Qualität eine größere Aufmerksamkeit, die wir gern mit Ihnen zusammen befördern möchten. Finden Sie in Ihrem Umkreis mindestens 40 und nicht mehr als 300 Interessenten und einen geeigneten Ort für die Vorführung, dann kommen wir mit den Filmen und dem Vorführungsequipment zu Ihnen. Dazu bringen wir für alle teilnehmenden Filmfreunde unsere didaktische Leiste mit Olivenölen und dazu passenden kleinen Speisen mit und begleiten das Verkosten mit fachlichen Erläuterungen, beantworten Fragen

und bleiben zum Gespräch. Besonders geeignet wären dafür z.B. sonntägliche Matinée-Veranstaltungen. Sie können dazu auch mit einem örtlichen Filmkunst kino oder Restaurant kooperieren. Wir informieren dann auch gern weitere arteFakt-Freunde in Ihrer Umgebung. Für unseren Einsatz fallen für zehn ausgewählte Bewerbungen keine Kosten an, das wird unser Förderbeitrag sein. Bewerben können sich nicht nur Privatpersonen, wir freuen uns auch über institutionelle Interessenten, wie z.B. Slow Food Conviven, Landfrauenvereine, Umwelt- und Sportgruppen, Bio-, Hof- oder Weinläden... Bewerbungen richten Sie bitte per Mail an: c.boelicke@artefakt.eu.



Passend zur Jahreszeit:

4. Sommerkurs zum Olivenöl-Qualitäts-Scout

vom 20. bis 23. Juli in Wilstedt

Unser Erzeuger-Verbraucher-Konzept erfordert auf beiden Seiten nicht nur die gegenseitige persönliche Wertschätzung, sondern auch profundes Wissen zur Selbstermächtigung. Bei Veranstaltungen und mit unseren Medien suchen wir für Sie als Konsumenten Formen, die diesen Austausch ermöglichen.

Neben ihrer Teilnahme an den Olivenöl-Abholtagen treffen sich



die Oliviers einmal jährlich zu einer Weiterbildungswoche mit Experten, um Erfahrungen auszutauschen und um ihr Wissen zu erweitern. Mit dem Sommerkurs möchten wir auch Ihnen als Verbraucher und Verbraucherinnen einen Zugang zu diesem vertieften fachlichen Wissen zum Olivenöl bieten.

Themen & Schulung

► Kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung des Olivenbaumes, der Oliven und des Olivenöls durch die Jahrtausende

► Botanik des Olivenbaums & Biologie der Olive & biochemische Prozesse der Reifung & Besonderheit von nativem Olivenöl unter den Speisefetten

► Sensorische Grundausbildung & organoleptische und olfaktorische Vielfalt nativer Olivenöle, Lebensmittelanalytik & Qualitätsbestimmung

► Olivenöle, Gesundheit & Ernährung

► Verwendung von Olivenölen in der Küche

► Grundlagen der Ernte, der Ölmühle und der Qualitätssicherung

Da die Teilnehmer und Teilnehmerinnen zumeist die Schulbank schon länger hinter sich gelassen haben, wird das Wissen über sehr viel praktische Anteile lebendig vermittelt, mit Spaß wird viel geschnuppert, verkostet, zubereitet und gestaltet. Außer gesunder Neugier wird daher auch kein Vorwissen benötigt.

Das Seminar richtet sich vorrangig an Verbraucher und Verbraucherinnen und ihre Interessenvertretungen, vermittelt aber auch interessantes Wissen für Gastronomen, Köche und Einzelhändler.



Bei beruflichem Verwertungsinteresse gilt dann ein erhöhter Seminarbeitrag. Erfahrungsberichte von vorausgegangenen Seminaren finden sich unter: www.vollwert-blog.de und www.kochgesellschaft.de

Gerne senden wir Ihnen das ausführliche Seminarprogramm zu, rufen Sie uns an: 04283.981317 oder senden eine E-Mail: service@artefakt.eu. Die Seminargebühr beträgt 400 Euro bei privat und 600 Euro bei beruflich motivierter Teilnahme.

Unsere Leistungen: Durchführung des Seminars, Seminarunterlagen, 4 x Frühstück, 4 x Mittagessen, Getränke, Obst, Tee und Kaffee, 1 x Abendessen. Nicht eingeschlossen sind An- und Abreise, Übernachtung und Abendessen. Übernachtungsmöglichkeiten finden sich vor Ort zu günstigen Preisen. Das Seminar findet bei mindestens 12 Anmeldungen statt.

