



arteFakt

# auskünfte

arteFakt – Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH · Am Bogen 5, 27412 Wilstedt · Telefon 04283.981317 · www.artefakt.eu

Frühjahrs-Auskünfte Nr. 18

Olivenölkampagne 2018

## Editorial



Prof. Dr. Reinhard Pfriem

## 20 Jahre arteFakt – herzliche und heftige Glückwünsche!

Das Interesse an einem besseren, also guten Leben hat Conrad Böliche und mich vor über drei Jahrzehnten im damals noch eingemauerten Westberlin zusammengeführt: Er war gerade dabei, an der TU Berlin die Bürgertransfereinrichtung Kubus zu gründen, ich das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW). In den Jahren nach 1968 war es erneut eine Zeit des gesellschaftspolitischen Aufbruchs: dass es gelingen möge, die inzwischen auf breiter Front wahrgenommenen ökologischen Herausforderungen in Perspektiven besserer Lebensqualität zu transformieren, und das natürlich in anderem Einklang mit der Natur (also mit dem, was davon noch übrig war).

Fast zwei Jahrzehnte haben wir uns dann aus den Augen verloren, bis wir auf irgendeinem Markt im Nordwesten gegenseitig feststellten: Den kennst Du doch?! Natürlich war es Zufall, dass wir beide im Nordwesten gelandet waren – Conrad in Wilstedt mit dem von ihm in die Welt gesetzten Unternehmen arteFakt, ich als Professor für Betriebswirtschaftslehre und unternehmerische Nachhaltigkeitsstrategien an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg. Eher kein Zufall war bzw. ist freilich, dass wir beide bei dem Thema „Gute, gesunde und nachhaltige Ernährung“ gelandet sind, fängt doch das gute Leben nicht zuletzt mit dem guten Essen (und Trinken) an.

Ich hatte mit meinem Lehrstuhlteam 2003 mit Forschungsprojekten zu nachhaltiger Land- und Ernährungswirtschaft begonnen, nachdem meine Frau und ich vorher schon in Ostfriesland mit dortigen Landwirten und Gastronomen das Netzwerk ONNO e.V. (Fortsetzung auf Seite 2)



Foto: Fotostudio Stephan Redeker

## Das Jubiläums-Set

Eine Unternehmung zu wagen und sie bis zum 20. Geburtstag zu bringen, ist selten der Leistung eines Einzelnen geschuldet, auch wenn das von Gründern gerne als Mythos gepflegt wird. Es gibt so viele, die mit ihren Ideen und ihrem Engagement Anteil daran haben, dass wir es bis hierher geschafft haben, und all diesen gilt unser Dank. Das kleine Jubiläum sollten wir deshalb

auch zusammen feiern – ob bei einer der Jubiläums-Veranstaltungen oder zuhause, gemeinsam mit Freunden. Wir möchten aber auch in die Zukunft denken. Deshalb haben wir der jungen Generation die Gestaltung des Jubiläums-Sets in die Hand gegeben, das in diesem Jahr den Probier- und Geschenkliter ersetzt. Alle Infos zum Motto Jubiläum feiern – Zukunft gestalten

und teilnehmen unter [www.20jahre.artefakt.eu](http://www.20jahre.artefakt.eu). Unser Gründungskonzept einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft haben wir mit der Zeit weit über diesen Ansatz hinaus zum Konzept der Solidarischen Landwirtschaft entwickelt. Wirken die Akteure dabei i.d.R. auch nur in ihrem engen lokalen Umfeld, so bauen wir dafür Brücken in den europäischen Süden.



Gunther & Klaus Di Giovanna, Sizilien



Carmela, Angela & Lucia Librandi, Kalabrien



Cooperative Emanuel De Deo, Apulien

## 20 Jahre solidarische Landwirtschaft



Vincenzo & Giuseppe Lombardi, Apulien



Adriano März, Toskana



Josep Maria Mallafré, Katalonien



Dimitrios Sinanos & Conrad Böliche, Korinth



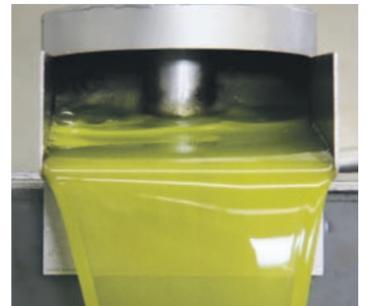
Kooperative Eleonas, Peloponnes



Edith & Ioannis Fronimakis, Kreta

Als *Solidarische Landwirtschaft* bezeichnet man eine Form der vertraglichen Bindung einer Gruppe von Verbrauchern, meist auf lokaler Ebene, in Kooperation mit einem oder mehreren Partner-Landwirten. Hierbei geben die Verbraucher eine Abnahmegarantie für die Produktion des Erzeugers und erhalten im Gegenzug Einblick in und Einfluss auf die Produktion. In einigen Fällen geben die Verbraucher dem Landwirt auch ein zinsgünstiges Darlehen, um zum Beispiel den Aufbau des Hofes oder die Umstellung auf ökologische Produktion zu ermöglichen. Solche Solidarität hat sich im Rahmen unserer Unternehmung in den vergangenen Jahren auf vielfältige Weise verwirklichen lassen. Dies ist der wohl schönste Erfolg der Gründung von arteFakt.

## Inhaltsübersicht



So wurden die Olivenöle 2018 ... Seite 2



Jubiläum feiern und Zukunft gestalten ... Seite 3



Neues Olivenöl No.13 und zwei neue der Qualitätsklasse arteFakt BASIC ... Seite 4 und 5



Oliven-Landschaftsmuseum Palombaio ... Seite 9



arteFakt Austria bei der Oliven-ernte auf Kreta ... Seite 11

# Die Olivenöle 2018



## Olivenöl No.2 Sizilien

(*arteFakt selection*) Die klimatischen Bedingungen mit langer Trockenheit und sehr wenig Regen ließen die Oliven hier sehr früh reifen. So mussten sie schon mit Beginn der zweiten Oktoberwoche geerntet werden, um mit diesem frühen Termin die typischen Aromen in dem Olivenöl zu erhalten. Insgesamt ist es ein sehr elegantes und harmonisches Olivenöl mit fein ausbalancierter Schärfe und Bitternote und zugleich vielfältigen Aromen von Ziergräsern und grüner Mandel, mit etwas Artischocke geworden.



## Olivenöl No.3 Kalabrien

(*arteFakt selection*) Die lange Trockenheit hat nicht nur zu früh einsetzender Reife, sondern auch zu dann rasch fortschreitender Reife geführt, so ist dieses Jahr eine aromatische Differenzierung zwischen grün und fruchtig nicht gelungen. Daher gibt es nur die fruchtige Variante, die Angela Librandi aber wieder auf einem hohen Niveau mit Aromen von grünem Apfel, grüner Mandel, Ziergräsern und feinen Noten früher Blüten gelungen ist. Ein elegantes und harmonisches Öl mit fein eingebundener Schärfe und in diesem Jahr mit nur moderat ausgeprägter Bitterkeit.



## Cuvée di Librandi Kalabrien

(*arteFakt selection*) Wer es noch ein wenig gefälliger mag, greift zum Cuvée di Librandi, wie im letzten Jahr ist es ein gut abgestimmtes und ausgeprägt fruchtiges Olivenöl. Noten von Kernobst herrschen dabei vor, die von markanten Noten einer Wiese und Artischocken begleitet werden. Sie stehen in einem harmonischen Einklang zur Bitternote und Schärfe. Es ist ein Olivenöl, das sich gegenüber kräftigen aromatischen Gegenspielern behaupten kann.



## Frantoio Kalabrien

(*arteFakt special*) Ein Olivenöl aus der Reihe der arteFakt Specials, ein Olivenöl für Kenner und Liebhaber sehr würziger Noten mit ausgeprägter Bitternote und Schärfe, wie sie für die Sorte Frantoio charakteristisch sind. Es herrschen hier grüne Noten nach Gräsern und grüner

(Fortsetzung Editorial von Seite 1)

aufgebaut hatten. Und Conrad war längst dabei, nicht nur hervorragendes Olivenöl von hervorragenden Produzenten zu vertreiben, sondern sich auf vielfältigste Weise um die gute Verarbeitung guter Lebensmittel zu kümmern. Das hat uns dann sogar in einem gemeinsamen Forschungsprojekt zusammengebracht: Seit Frühjahr

Im fünften Jahr in Folge wurden alle Oliviers wieder mit Wetteranomalien konfrontiert, die sie vor neue Herausforderungen stellten, um dennoch die eigenen Qualitätsansprüche und Ziele zu erreichen. Ungewöhnlicher Frost zur Blütezeit ließ bereits alle Hoffnungen auf eine reichhaltige Ernte schwinden. In vielen Regionen folgten dem Frost bis zu sieben Monaten Trockenheit und ungewöhnlich langanhaltende Zeiten mit Temperaturen von über dreißig, teilweise bis vierzig Grad. In Folge der extremen Trockenheit trugen viele Bäume nur „Notoliven“, die zwar einen Kern ausgebildet hatten, aber nur dünnes Fruchtfleisch und die damit klein blieben. Sie wiesen daher häufig einen holzigen Geschmack auf – oder waren einfach nur vertrocknet.

Die Ernte setzte überall um etwa drei Wochen früher als gewöhnlich ein, und der Reifeprozess von der frühen bis zu vollen Reife vollzog sich oft in nur zehn bis vierzehn Tagen. Normalerweise vergehen dabei sechs bis acht Wochen. Die Variante „grün“ des Olivenöls No.3 kann deshalb in diesem Jahr nicht



Tomate vor mit einer ausgeprägten Schärfe, die im Abgang gut wahrnehmbar ist.



## Olivenöl No.7 Apulien

(*arteFakt classic*) Nach dem Witterungsbedingten Ausfall im letzten Jahr ist es in diesem Jahr wieder dabei. Die klimatischen Bedingungen waren hier in Nord-Apulien weniger dramatisch, und so konnte wieder ein gutes Olivenöl gewonnen werden. Wegen der herben und bitteren Noten der Coratina-Olive, den nus-

sigen Noten und dem etwas rauchigen Abgang lässt es sich als würziges Olivenöl einordnen, in den Aromen finden sich aber feine Noten frisch geschnittener Gräser und früher Blüten. So ist es ein sehr harmonisches Olivenöl geworden, auch weil die herben und pfefferigen Noten in diesem Jahr weniger stark als üblich ausfallen.



## Olivenöl No.9 Toskana

(*arteFakt selection*) Wegen der geringen Menge, die Adriano im letz-

angeboten werden, und alle Olivenöle fallen etwas weicher und runder aus, mit weniger profilierten bitteren und pfefferigen Noten. Die Zeit der Haltbarkeit haben wir daher für diese Ernte von vierundzwanzig auf achtzehn Monate herabgesetzt.

Die geringe Bodenfeuchtigkeit auch in der Tiefe der Böden verminderte die Säureabgabe an den Wurzeln. Dadurch wurden die Mineralien weniger angeätzt und weniger Ionen über die Leitbahnen in die Pflanze und ihre Früchte transportiert, wo sie sich einlagern und später Aromen bilden (siehe dazu auch die Auskünfte 2017 auf Seite 6-7). So wird dieser Jahrgang der Olivenöle nicht mit aromatischen Besonderheiten in die Geschichte eingehen können. Die Herausforderung bestand darin, die wenigen Aromen in den Olivenölen zur Geltung kommen zu lassen. Dennoch haben es alle Oliviers mit einem sehr frühen Erntebeginn, mit dem Verzicht auf Menge und mit einigen Experimenten bei der Verarbeitung in der Mühle geschafft, ihre Olivenöle in gewohnt hoher Qualität zu erzeugen.

ten Jahr nur produzieren konnte, hatten wir für ihn auf unser bereits zugesagtes Kontingent verzichtet. Dieses Jahr gibt es genug, wir bieten Adrianos Öl wieder an. Traditionell ist das Olivenöl ein gepflanztes Cuvée aus drei Sorten, deren Bäume gemischt auf einem Hain wachsen. Die Liebhaber dieses Olivenöls werden sich freuen, dass es wieder da ist, mit ausgeprägt grünen und grasigen Aromen, begleitet von bitteren und pfefferigen Noten in einer guten Balance, auch wenn es als ein sehr kantiges Olivenöl daherkommt.



## Olivenöl No.11 Katalonien

(*arteFakt classic*) Das Klima war zwar auch hier zu warm und zu trocken, aber weniger extrem, so dass hier beide Varianten des Olivenöls aus früher und mittlerer Ernte gewonnen werden konnten. Die Variante „grün“ zeichnet sich aromatisch wieder durch frisch ge-

schnitten Gräser aus, begleitet von dazu passenden herben und pfefferigen Noten. Die Variante „fruchtig“ fällt mit diesen Noten gefälliger aus, und Aromen von frühreifem Kernobst lassen es zu einem feinen und fruchtigen Olivenöl werden.



## Olivenöl No.13 Andalusien

(*arteFakt selection*) Dieses neue Olivenöl ergänzt unser Programm in der Rubrik für die herzhaft-würzige Küche, wer gern orientalisches kocht, sollte neugierig darauf sein. Es ist ein sehr ausdrucksstarkes und harmonisches Olivenöl mit einem breit gefächerten Bouquet, dominiert von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern. (Siehe auch Seite 4).



## Olivenöl No.23 Korinth

(*arteFakt classic*) Erstmals produzierte Dimitrios all sein Olivenöl in der eigenen modernen Kleinmühle, für Experimente war da noch keine Zeit. Er stellt mit der neuen Ernte wieder sein gut abgerundetes und harmonisches Olivenöl mit eleganten und feinen Aromen der Gräser einer Zierwiese vor, begleitet von nur moderaten Bitternoten und einer frischen, spitzen Schärfe, die schnell wieder abklingt.



## Olivenöl No.27 Messenien

(*arteFakt classic*) Die Wetterbedingungen ließen hier wieder beide Varianten grün und fruchtig zu. Nicos hat sich zu einem „Qualitätsfanatiker“ entwickelt und versucht aus den Oliven der verschiedenen Reifestadien alle Aromen herauszukitzeln. Die grüne Variante ergibt somit ein ausdrucksstarkes und kräftiges Olivenöl mit grün-herben Aromen von Wildkräutern und einer gewissen Schärfe, jedoch sehr harmonisch abgestimmt, mit dem er das Niveau der arteFakt selection Kategorie erreicht hat.

Bei der fruchtigen Variante, aus mittelreifen Oliven, herrschen neben grünen Aromen von Löwenzahn auch kernobstfruchtige Noten und grüne Banane vor. Es ist weniger bitter und scharf und damit gefälliger im Geschmack.



## Olivenöl No.29 Kreta

(*arteFakt classic*) Neben dem ausgebliebenen Regen plagten hier wieder die Olivenfliegen, und der dann just zur Erntezeit einsetzende Regen machten Ioannis die Sache nicht leicht. Ioannis ist aber seit Jahren wie ein Uhrwerk in der Absicherung der Qualität, und so prägt sein Olivenöl wieder das feine grüne Aroma einer frühreifen Banane, mit sehr zurückhaltenden Bitternoten und einer zurückhaltenden Schärfe. Es ist ein liebliches und gefälliges harmonisches Olivenöl.

2015 und noch bis zum Herbst 2018 untersuchen wir gemeinsam mit über 30 Praxis- und Transferpartnern, wie gemeinschaftsorientierte Unternehmen und Initiativen (das Kartoffelkombinat München, die Solidarische Landwirtschaft Pente bei Osnabrück, der Ernährungsrat Köln und viele andere) zu einer Transformation

der Ernährungswirtschaft in Richtung auf Nachhaltigkeit beitragen können ([www.nascent-transformativ.de](http://www.nascent-transformativ.de)). Eines dieser transformativen Unternehmen ist arteFakt. Und wir sind sehr froh, Conrad mit seinen vielen Ideen und Anregungen dabei zu haben.

Alles Gute zum Geburtstag!  
Prof. Dr. Reinhard Pfriem

# Jubiläum feiern – Zukunft gestalten

Als wir uns vor zwanzig Jahren aufmachten, um Olivenöl ganz neu zu verstehen, es aus der „Fettecke“ zu holen und seine Qualitäten zur Geltung zu bringen, konnten wir noch nicht absehen, welche Aufgabe wir uns da vorgenommen hatten. Wir mussten – trotz der Jahrtausendelangen Tradition der Olivenölerstellung – sozusagen ganz von vorn anfangen. Das botanische und biochemische Wissen über die Olive erwies sich als geradezu dürftig, es gab nur wenig Fachliteratur und ebenso wenig Forschung, und eine

re viel Wissen zusammentragen und durch Experimente absichern können. Unsere jährlichen Treffen von Erzeugern, Fachexperten und Konsumenten gleichen damit bereits in den Grundzügen einer zukünftigen Oliven-Fachschule, und unsere Partner haben sich von „Olivenbauern“ der ersten Stunde zu heutigen „Oliviers“ entwickelt. Ihre Kinder haben dadurch Mut fassen können, zu bleiben und die Tradition ihrer Eltern und Großeltern auf moderne Weise fortzusetzen. Sie sind es heute, die ihre Olivenöle zu aromatisch

Anbaugeländen erodieren; in Übersee entsteht eine starke Konkurrenz der Olivenölproduktion.

Unser bewährtes Prinzip, die Dinge gemeinschaftlich anzugehen, um zu Lösungen zu gelangen, wird daher noch wichtiger werden. Unsere Methode der kleinen Schritte, Experimente und Projekte, die wir oft mit großer Beharrlichkeit verfolgt haben, wird dagegen für die anstehenden Transformationen allein wohl nicht mehr ausreichen, es wird dafür auch größerer, investiver Mittel bedürfen.

wir fortsetzen und damit eine Art Generationen-Zukunfts-Fonds in den nächsten Jahren aufbauen, um auch anderen Oliviers die notwendig werdenden größeren Sprünge zu ermöglichen, die einzelne allein nicht schaffen werden und die artefakt allein auch überfordern würden.

## Geburtstag feiern mit Benefit

Wie ein derartiger Fonds aufgebaut werden sollte und mit welchen Tauschelementen er sich zum gegenseitigen Nutzen oder Vorteil füllen ließe, darüber möchten wir das ganze Jahr über mit Ihnen gern ins Gespräch kommen und haben dafür ein Blog unter [www.20jahre.artefakt.eu](http://www.20jahre.artefakt.eu) eingerichtet.

In einem ersten Schritt möchten wir mit dem Projekt „Faun“ (Faunus, römischer Waldgeist, Beschützer der Bauern und Hirten) mit Ihnen in einer Art *Crowd-Funding*-Kampagne für das Jubiläumsgeschick ein gemeinsames Geburtstagsgeschenk schaffen: die Erweiterung des Oliven-Landschaftsmuseums in Palombaio in Apulien um den Nachbar-Olivenhain, einschließlich der Restaurierung des darauf stehenden einzigartigen Steinhäuses, eines mächtigen Doppel-Trullos (Seite 9).

Gern hätten wir Sie dafür alle zu einer Geburtstagsfeier eingeladen. Das lässt sich natürlich nicht realisieren, und so könnten Sie stattdessen im Kreise Ihrer Freunde, Bekannten und Kollegen die Geburtstagsfeier mit einer Olivenöl-Degustation oder einem gemeinsamen Essen übernehmen – und wir unterstützen Sie dabei. Wenn zum Abschluss der Feiern für das Gemeinschaftsprojekt „Faunus“ dann jeweils eine kleine Spende zusammen kommt, könnten wir am Ende der 20. Olivenölkampagne das Geschenk für alle auspacken. Feiern Sie mit, melden sich an und lesen weitere Informationen unter: [www.20jahre.artefakt.eu/anmeldung](http://www.20jahre.artefakt.eu/anmeldung).



sensorischen Beschreibungen der Sorten suchten wir vergeblich. Was vorzufinden war, beschrieb analytische Methoden zum Nachweisen von chemischen Parametern im Olivenöl.

## Olivenöl wollten wir neu „erfinden“ – und wir haben es geschafft

Weil so wenig verwendbare Erkenntnisse vorlagen, konnten wir unsere neuen Ansätze unbefangener verfolgen, und wir fanden dafür bald auch einzelne Mitstreiter aus tradierten Fachdisziplinen. Gemeinsam mit ihnen und den Erzeugern haben wir über die Jah-

re komplexen und genussvollen Spitzenprodukten entwickeln. Ohne die starke und solidarische Partnerschaft auf der Verbraucherseite wäre das alles nur schwer möglich gewesen.

## Neue Herausforderungen

Die Weichen für die nächste Generation sind gestellt, der Entwicklungsprozess ist damit aber nicht abgeschlossen. Am Horizont werden für die nächste Generation neue, weit größere Herausforderungen sichtbar. Drei zeichnen sich ab: Der Klimawandel wirkt im vorherrschenden Olivenanbau auf ein aus dem Lot gebrachtes natürliches Gefüge; die sozialen Strukturen in den

## Eine Mitgift für die Jungen

Auch den nachfolgenden Generationen in den mediterranen Ländern werden weiterhin die Mittel fehlen, ihre Betriebe nur aus eigener finanzieller Kraft zu modernen Manufakturen zu entwickeln. Mit dem Prototyp des Projekts „10-Jahre-Vorrat ordern, um Investitionen zu eröffnen“ – Tausch eines Preisvorteils gegen eine Investitionshilfe – hatten wir sehr erfolgreich *Dimitrios Sinanos* (Olivenöl No.23) helfen können, eine Kleinmühle anzuschaffen, um damit den gesamten Wertschöpfungsprozess in die eigenen Hand zu nehmen. Die Idee des Tauschens als ökonomisches Prinzip möchten

## Exkurs: Das Feuerbakterium *Xylella fastidiosa*

In den Medien wird von Zeit zu Zeit über die anhaltende Zerstörung von Olivenhainen im Süden von Apulien berichtet, die mit ihrem Bestand von bis zu tausend Jahre alten Olivenbäumen eine einmalige Kulturlandschaft darstellen. Der Befall mit dem Feuerbakterium *Xylella fastidiosa* wird dafür verantwortlich gemacht. Das Bakterium wird über Zwischenwirte – in der Regel Insekten – übertragen, die aus dem Xylem saugen, dem hinter der Rinde liegendem Bastgeflecht der Leiterbahnen. Darin können die Bakterien Klumpen bilden und als Pfropfen die Leiterbahnen verschließen, so dass die Pflanze vertrocknet und abstirbt. Bis heute ist kein Mittel gefunden worden, um das Bakterium wirksam zu bekämpfen. Daher wurde gesetzlich verfügt, durch Rodung der Olivenbäume eine zwanzig Kilometer breite Pufferzone nach Norden zu schaffen. Weiterhin müssen beim entdeckten Befall eines Baums zur Quarantäne im Umkreis von 100 Metern alle dort wachsenden Pflanzen vernichtet werden. Dagegen gibt es anhaltende Widerstände, so dass die volle Breite der Pufferzone bisher nicht erreicht wurde.

## Die Zerstörung einer alten Kulturlandschaft

Eine irriige Annahme ist es aber auch hier, dass es die Feuerbakterien seien, die die wertvolle Kulturlandschaft der Olivenhaine zerstören. Frühere Generationen hatten mit ihrer Art der Bewirtschaftung die Natur- zur Kulturlandschaft geformt. Es sind die Generationen der letzten sechzig Jahre, die sie mit ihrer Art des Wirtschaftens nun wieder zerstören. Alle Hoffnungen, diese Zerstörung aufhalten zu können, wenn ein Spritzmittel entwickelt ist oder resistente Olivenbäume gezüchtet werden, dürften die eigentlichen Ursachen gar nicht berühren. Die liegen darin, dass die systemischen Zusammenhänge, die natürlichen Wechselwirkungen in der Kulturlandschaft, die Nachhaltigkeit verbürgen können, nicht mehr beachtet werden. Die neuen Effizienzmaßstäbe, um die Ausbeute zu maximieren, führen mit Überdüngung und Bewässerung zum Turbowachstum der Pflanzen. Ständig müssen die Olivenbäume Höchstleistung bei den Erntemengen erbringen. Das schwächt die Abwehrkräfte der Pflanzen. Der Wechsel von der früheren Mischbepflanzung hin zu heutigen Monokulturen und die ständige Vernich-

tung von vermeintlich unnützem Konkurrenzbewuchs am Boden hat zur Folge, dass die Artenvielfalt abnimmt und damit auch die Anwesenheit von „Nützlingen“, die schädlichen Entwicklungen entgegenwirken können.

## Die soziale Dimension

Es sind auch soziale Faktoren, die auf den Naturhaushalt einwirken und die komplexen Wechselwirkungen aus dem Lot bringen. Der Wandel beim Olivenanbau, hin zur intensiven Landwirtschaft, zieht zum einen den ersatzlosen Verlust von Arbeitsmöglichkeiten nach sich, zum anderen eine Überproduktion mit ständigem Preisverfall beim Olivenöl, was den weit größeren Einfluss auf die ökonomische und soziale Lage als der Olivenölbetrug haben dürfte. In dieser Folge sehen die jungen Generationen heute keine Chance mehr, mit den Olivenhainen im Familienbesitz ihre zukünftige Existenz zu sichern, und wenden sich ab. Die Alten machen zwar weiter, ihr Altersdurchschnitt bewegt sich aber rasant auf die siebzig zu. Die Alten ernten oft nur noch die Oliven, pflegen ihre Haine aber nicht mehr, so dass sie langsam der Verwilderung anheimfallen. Grillen und Zikaden sind als Zwischenwirte für *Xylella* ausgemacht worden. In un-

gepflegten Hainen finden die Insekten bessere Lebensbedingungen vor und beginnen sich auszubreiten, zeitlich in etwa parallel zum verbreiteten Absterben der Olivenbäume. Und wieder sind es Außenseiter, die auf diese Zusammenhänge hinweisen und nicht beachtet werden. Zweistellige Millionenbeträge werden stattdessen in konventionelle Maßnahmen und chemische Forschung gesteckt. Derzeit ist die südapulische Region die erste, die von *Xylella* massiv befallen wurde. Es gibt dort noch zahlreiche kleinere Olivenhaine, in denen der frühere Bewuchs mit Olivenbäumen, Mandeln, Trauben, Obstbäumen und Buschwerk erhalten wurde. Sie wirken zwischen all den abgestorbenen Olivenbäumen wie grüne Inseln in der Steppe. Unsere Motive, Landschaftsmuseen auf Kreta und in Apulien zu entwickeln, speisten sich nicht nur aus der Geschichtsträchtigkeit der Landschaft. Vielmehr ist unsere These, dass sich im Alten auch Anregungen zur Lösung zukünftiger Herausforderungen finden lassen würden. Die Ereignisse im Süden von Apulien bestärken diese These. Das Projekt „Faunus“ hätte damit mehr als nur symbolische Bedeutung für einen runden Geburtstag.

## Exkurs: Olivenölkonzurrenz aus Übersee

In Europa behindern die häufig eher kleinteilige Olivenlandwirtschaft, die oft nur noch im Nebenerwerb betrieben wird, und der alte Baumbestand den Übergang zur agro-industriellen Bewirtschaftung. Seit langem wird daher ein Intensivanbau vorangetrieben, indem man den Baumbestand verdichtet. Das hat die heute überall sichtbare Monokultur der Olivenhaine zur Folge.

Um die Erträge weiter zu steigern, müsste die Landschaft für den Einsatz von Großmaschinen völlig neu strukturiert werden: Schnell wachsende und kurz gehaltene Hybridpflanzen würden, ähnlich wie im Obstbau, in kurzen Abständen und in Reihen auf großen Flächen angepflanzt. Allzu gute Böden bräuchte es dafür nicht, den Bäumen werden über Schläuche die Nährlösungen zugeführt. Nach zehn bis fünfzehn Jahren sind sie erschöpft und werden erneuert. Durch die Bewässerung entwickeln sie keine Wurzeln in die Tiefe zu den mineralischen Schichten, so werden die Früchte zwar groß und enthalten auch Öl, bleiben – wie wir das von Äpfeln kennen – aber aromatisch farblos.

Außer in Andalusien finden sich in Südeuropa keine dafür geeigneten großen Flächen, wohl aber anderswo: in Kalifornien, Südamerika, Neuseeland, Australien, Südafrika und China, mit ebenfalls mediterranem Klima und billigen Böden bis zum Horizont. Längst wird in diesen Ländern ein agrar-industrieller Anbau von Oliven betrieben. In den nächsten zehn Jahren werden die Olivenöle von dort als Konkurrenten zunächst auf den Massenmarkt in Europa drängen. Weder in der Qualität noch im Preis werden die europäischen Massen-Olivenöle dabei mithalten können, und so wird sich die jetzige Krise des Olivensektors in Europa um ein Vielfaches beschleunigen und vergrößern.

## Geschichte und Sortenvielfalt als Ausweg

Die einzige Chance europäischer Erzeuger, der wachsenden internationalen Konkurrenz Stand zu halten, wäre, dass sie sich auf den Schatz besinnen, den sie mit der historischen Entwicklung der Olive und ihrer Sortenvielfalt besitzen, die gegründet ist in den alten Kulturlandschaften. Im Marketing würde daraus der Wettbewerbsvorteil eines Allein- oder Freistellungsmerkmals entstehen. Die EU-Förderungen und die Europäische Olivenölverordnung sind aber immer noch auf die Erzeugung von Massenware ausgerichtet. Das macht es weiterhin denjenigen schwer, die sich auf eine andere Zukunft ausrichten wollen.



## Neu: Olivenöl No.13 aus Andalusien

Des Öfteren wurde der Wunsch an uns herangetragen, neben Katalonien auch aus einer weiteren spanischen Region ein Olivenöl anzubieten. Einen neuen Erzeuger

bald nur noch Olivenbäume. Die Haine ziehen sich über sanfte Hüggellandschaften bis zum Horizont hin. Das Landschaftsbild wandelt sich nicht wesentlich bis Villanueva

de la Reina, das noch über Jaén hinaus liegt. Ein Fluss, der *Guadaluquivir*, durchschneidet den Ort, und die Ausläufer der beiden Gebirge *Sierra de Cardena* und *Andújar* begünstigen das Klima. Das beschert dieser Region aber jedes Jahr genügend Regen, und damit verändert sich hier auch die Vegetation. ge gehen würden, und so suchte er Alternativen für die Zukunft. Die Idee lag dann sozusagen vor seiner Haustür: Aus den Oliven wollte er mehr machen als das billige Massenprodukt mit schlechtem Ruf. Es reizte ihn die unternehmerische Herausforderung, die Olive neu zu entdecken, sie aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten und ihr einen neuen Wert zu geben. 1999 erwarb er zwei landwirtschaftliche Güter mit Olivenbäumen und gründete die Olivenmühle *Galgon 99*. Mit seiner unternehmerischen Erfahrung für die notwendige Disziplin und Exaktheit technischer Abläufe im Produktionsbetrieb verband er die Landwirtschaft und Olivenölproduktion wieder zu einer Prozesskette aus einer Hand und stimmte die Komponenten aufeinander ab. Bereits nach drei Jahren konnte er mit der dadurch gewonnenen, neuen Qualität seiner Olivenöle erste Auszeichnungen erlangen.

Sein Sohn José ist heute nicht nur der unternehmerisch Verant-

wortliche, sondern auch der Olivier. Für diese Aufgabe bereitete er sich neben einer ökonomischen Ausbildung auch mit wissenschaftlich fachlichem Interesse für den Obstanbau, die pflanzenbiologischen und biochemischen Prozesse von Früchten sowie der Sensorik

für Olivenöle an der Universität in Jaén vor, was in der Branche noch eher selten ist. Mit dem erworbenen Wissen verfeinerte er die Ansätze seines Vaters und verband sie mit dem aus der Winzerkunst entlehnten modernen Standards, die Qualität des Olivenöls im Hain zu erzeugen und sie mit modernster Technik in der Mühle zur Geltung zu bringen.

Mit den Methoden der integrierten Landwirtschaft modernisiert er die Olivenhaine, entwickelte u.a. einen pflanzlichen Kreislauf von

werden dort einer strengen Eingangs-Qualitätskontrolle unterzogen und sofort der Verarbeitung zugeführt, die als kontinuierlicher Prozess mit modernster Extraktionstechnik und kontrolliert bei nur 19°C verläuft.

Alle Maßnahmen, Entscheidungen und Optimierungen in der gesamten Prozesskette unterwirft José mit großer Strenge dem einen Ziel, einen edlen und aromatischen Olivenfruchtsaft zu gewinnen. Das gelingt ihm und seinem jungen Team seit Jahren in vorbildlicher



einzuführen, gestaltet sich bei uns als ein längerer Prozess, da für uns zunächst immer die Menschen im Zentrum stehen und die Entwicklung einer langfristigen Beziehung zu ihnen.

In Europa und derzeit auch noch weltweit ist Andalusien das größte zusammenhängende Olivenanbaugebiet. Überwiegend wachsen hier Oliven der autochthonen Sorte *Picual*, die sich, schlecht verarbeitet zu Massenöl, in Italien auch vielfach als „Füllöl“ mit Olivenölen anderer Regionen verschnitten, ihren schlechten Ruf erworben hat.

Das hatte uns gereizt zu erkunden, ob sich nicht doch schon einige jüngere Erzeuger auf neue Wege gemacht haben, die sich eher mit unseren Vorstellungen guter Olivenöle verbinden ließen. Ja, es gibt sie, und wir haben sie in den letzten beiden Jahren aufgesucht und ihre Produkte geprüft. Am meisten überzeugte uns die Familie Galvéz-González aus dem Städtchen *Villanueva de la Reina*.

Landet man auf dem Flughafen von Málaga und fährt von der Küste ins Landesinnere Richtung Córdoba, begleiten einen schon

va de la Reina, das noch über Jaén hinaus liegt. Ein Fluss, der *Guadaluquivir*, durchschneidet den Ort, und die Ausläufer der beiden Gebirge *Sierra de Cardena* und *Andújar* begünstigen das Klima. Das beschert dieser Region aber jedes Jahr genügend Regen, und damit verändert sich hier auch die Vegetation.



Bekannt wurde der Ort aber weniger durch ein gutes Olivenöl, sondern durch die Qualität seiner Tonziegel, Fliesen und Kacheln. *Francisco Gálvez* war hier einer der erfolgreichen Unternehmer der Tonsparte. Er erkannte früh, dass die Tonablagerungen zur Nei-

wortliche, sondern auch der Olivier. Für diese Aufgabe bereitete er sich neben einer ökonomischen Ausbildung auch mit wissenschaftlich fachlichem Interesse für den Obstanbau, die pflanzenbiologischen und biochemischen Prozesse von Früchten sowie der Sensorik



Olivenblättern, Zweigen und Oliventrester zur Düngung, verzichtet auf Herbizide und setzt Pflanzenschutzmittel nicht prophylaktisch, sondern nur gezielt und in geringer Dosierung bei tatsächlich auftretendem Befall ein. Die Oliven unterliegen dann vor der Ernte einer strengen analytischen Kontrolle und Überprüfung.

Ähnlich wie die Geschwister Librandi in Kalabrien steht José vor der Herausforderung, die Größe seiner Olivenhaine mit ca. 75.000 Bäumen zu beherrschen, was ihm mit seinem sehr ausgefeilten Ernte- und Qualitätsmanagement gelingt. Innerhalb von zwei Stunden gelangen die gepflückten Oliven zur Verarbeitung in die Mühle,

Weise, so dass hier das wohl beste *Picual*-Olivenöl der Welt gewonnen wird. Es ist darüber hinaus auch ein völlig neues Produkt geworden, was keinerlei Ähnlichkeit mehr mit den üblichen Olivenölen aus der *Picual* aufweist.

Bei allem Erfolg und den vielfachen Auszeichnungen ist die Familie Galvéz auf sehr sympathische Weise bodenständig, gastfreundlich und nahbar geblieben, gern zeigen sie Besuchern und fachlich Interessierten ihre Haine und ihre Mühle und teilen mit ihnen ihr erworbenes Wissen für die Sache der Zukunft besserer und echter Olivenöle, die dann eigentlich Olivenfruchtsaft heißen müssten.

# Cambrils – ein Ausflug in die Aromenwelt von Olivenöl

Es begann damit, dass wir irgendwann im Winter 2016 / 2017 von Conrad Bölicke gefragt wurden, ob wir an einer Olivenöl-Aromenschulung der Oliviers in der Nähe von Barcelona teilnehmen möchten.

Und wir waren sehr interessiert!! Deshalb sagten wir auch zu und nahmen uns Ende Mai die Zeit dafür.

Ganz kurz vor Beginn der Reise erhielten wir das Programm und stutzten etwas. Ob uns das wohl gefallen würde??

Beispiel: Seminarablauf Beginn 7.30 Uhr; Ende 20.00 Uhr

Und das Programm gefüllt mit Themen, die uns zwar nicht vollständig unbekannt waren, aber trotzdem einigermaßen fremd erschienen. Wäre das die richtige Kost für einen ganzen langen Tag? Und was sollten wir dabei, wenn absolute Fachleute, also Olivenölbauern aus Kreta, Italien, Spanien, vom Peloponnes sowie arteFakt-Experten und Lebensmittelchemiker, über Aromen diskutieren würden??



darin enthaltene Koffein die Geschmacksknospen für mehrere Stunden betäuben würde, wurde

venölen und angeregt fachlicher Diskussion über ihre Bewertung und Einordnung, bis dann endlich eine Pause eingelegt werden konnte, um den versagten Frühstückskaffee oder -tee einzunehmen. Anschließend führten die Spezialisten in sehr bildhaften und praxisbezogenen Vorträgen in die Materie des Schmeckens, Riechens und unserer biologischen Ausstattung dafür ein.

Ohne auf die Einzelheiten der Weiterbildung einzugehen, muss ganz lapidar gesagt werden, dass jede Minute hochinteressant war.

Bei den Verkostungen der Olivenöle waren deutliche Unterschiede der Öle aus den einzelnen Regionen zu merken, was durch die jahrelangen arteFakt-Besuche und -Informationen für uns als Kunden nicht so neu war, aber eine interessante Bestätigung. Es wurde deutlich, dass der Erntezeitpunkt und die anschließende schnelle Verarbeitung einen gewaltigen Einfluss

auf die Qualität besitzen. Alle teilnehmenden Olivenölbauern stellen ihr Öl nach den neuesten Erkenntnissen, unterstützt von chemischen Analysen, in aufwendiger Art und Weise her, um Geschmack und Aroma zu optimieren.

## DAS SCHMECKT MAN!

Zusätzlich zum Programm gab es einen interessanten Besuch der Weinkooperative in Capçanes. Nach einer Besichtigung unter Führung des Önologen Jürgen Wagner erfuhren wir, wie der Boden auf die Aromen des Weins Einfluss nehmen kann. Das wurde bei einer Verkostung sehr deutlich, und wir waren wieder bei unserem Thema.

So wurde an der Rebsorte Garnatxa demonstriert, wie vier verschiedene Böden – Sand, Kalk, Ton und Schiefer – sehr unterschiedliche Aromen hervorbringen können. Jeder Wein hatte seinen eigenen Cha-

rakter, aber in der Qualität waren alle exzellent. (Anm. d. Red.: bieten wir im 4er und 12er Set „Rotweinschule – Boden“ in unserem Shop an.) Das ist ein sehr interessantes Thema, da es ganz offensichtlich nicht nur für Wein, Öl und Oliven, sondern auch für anderes Obst und Gemüse zutrifft. Für die nahe Zukunft wird deshalb versucht, diesen Einfluss zusätzlich zu einer sensorischen auch durch eine analytische Untersuchung zu ermitteln.

Hochinteressant auch war am nächsten Tag, natürlich nach unserem Seminar, der Besuch der Ölmühle von Josep Maria Mallafré. Hier konnten wir sehen, mit welchem Aufwand die Herstellung eines hochwertigen Olivenöls praktiziert wird.

Besonders muss an dieser Stelle erwähnt werden, dass die Familie Mallafré uns alle sehr aufwendig und liebevoll mit einem wunderbaren Abendessen verwöhnte!!

So gab es bei unserer gemeinsamen Reise viele schöne Stunden, die wir miteinander bei Spaziergängen, Weintrinken und wunderbarem Essen verbrachten.

Das Allerschönste allerdings, und das ist besonders erwähnenswert, war das ganz und gar freundschaftliche, herzliche Verhältnis der Teilnehmer untereinander. Verschiedene Menschen aus verschiedenen Ländern Europas und aus verschiedensten Berufen mit den gleichen Interessen und Idealen haben sich da zusammen gefunden, wo gibt es so etwas?

Lieben Dank besonders an Conrad Bölicke, für die nicht nur unterhaltsamen, sondern auch interessanten Tage, und beste Grüße an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer!

Ina Goltz & Gerhard Hohenbleicher



Pünktlich am Donnerstag, dem 25.05.2017, ging es so richtig los, zwar mit einem Frühstück – aber ohne Kaffee und Tee, weil das

uns erläutert. Dann fing es auch gleich an mit der ersten Olivenölverkostung. Ihr folgten weitere Sequenzen mit verschiedenen Oli-

## Neu: zwei BASIC-Olivenöle

In den letzten Jahren haben sich die Oliviers in ihrer Qualitätsentwicklung immer deutlicher der Zielsetzung angenähert *Olivenöl aus der Fettecke zu holen und es stattdessen als Fruchtsaft der Olive zu entdecken*. Aus der Weinklassifizierung haben wir dafür die Einstufung der „classic“ und der „selection-Olivenöle“ entlehnt, letztere als die „Auslese“. Der Maßstab ist dabei die Komplexität der gewonnenen Aromen. Aus biologischen Gründen können diese beiden Klassen nur aus der ersten Hälfte des Reifeprozesses gewonnen werden. In ihr fördern alle natürlichen Prozesse den Aufbau und den Schutz des Keimlings bis zu seiner eigenständigen Lebensfähigkeit. Ist dieses Ziel erreicht – auf der Grafik am Sattelpunkt der Kurve –, gewinnen die oxidativen und enzymatischen Kräfte des Abbaus die Oberhand in den Zellprozessen.

### Gefällige und weiche Olivenöle

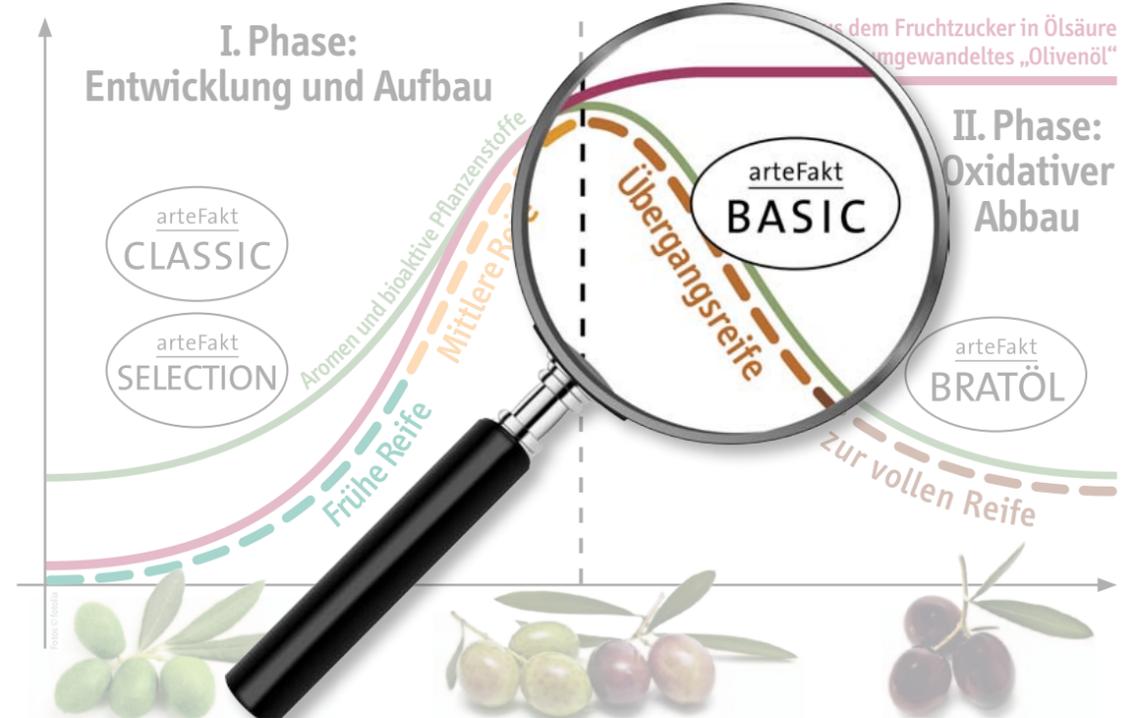
Im Geschmack drückt sich das durch die nachlassende Intensität der herben und pfeffrigen Ge-

schmacksnoten sowie des aromatischen Bouquets aus. Nicht vom Abbau betroffen sind dabei die Fettsäuren, sie können weiterhin sauber und ohne Schädigung gewonnen werden. Setzt man wie wir die Komplexität der Aromen als den Maßstab für Qualität an, dann lassen sich im übertragenen Sinne in diesem Bereich der Reifung noch „ehrlche Landweine“ gewinnen, wir nennen das „BASIC-Olivenöl“.

### Die Varianten „mild“ und „würzig“

Wie man beim Wein nicht immer und zu allem die Auslese kredenzt, könnte diese neue Qualitätsklasse auch in Ihrer Küche zu einem differenzierteren Einsatz unserer Olivenöle führen. Eine gute Alternative könnte sie auch für jene sein, die eher die gefälligeren Olivenöle mögen, mit ihrer abgeschwächten Ausdrucksstärke der herben und pfeffrigen Noten der frühen Erntephasen.

Die *BASIC-Olivenöle* werden immer „blends“ sein, damit wir aus den jeweiligen Ernten eine milde



und eine würzige Variante bilden können. Das *BASIC-Olivenöl* mild ist in dieser Olivenölkampagne ein Blend aus den Olivensorten Arbequina und Dritta und das *BASIC-*

*Olivenöl* würzig aus der Koroneiki und der Picual. Beide Varianten bieten wir nur im 1-Liter Kanister und in der 3-Liter Bag in Box und zu den günstigeren Preisen von 13,50

und 36,00 Euro an. Das *native Brat-Olivenöl* wird es weiterhin geben, wie bisher wird es aus Oliven der vollen Reifung gewonnen.

# 20 Jahre arteFakt – Stationen einer Bewegung

## Solidarität

### 2004 – Feuer auf dem Peloponnes

In Folge der verheerenden Waldbrände auf dem Peloponnes luden wir Vertreter der Gemeinde *Gargaliani* zu uns ein, um auf dem Land unsere Organisationsform der Freiwilligen Feuerwehr kennen zu lernen. In Potsdam besuchten wir dann mit ihnen noch das dortige Überwachungszentrum für die großen Waldflächen der Mark.

### 2012 – Totalausfall der Ernte

In Folge von extremen Wetteranomalien kam es in fast ganz Griechenland zu einem Totalausfall der Olivenenernte. Mit einem *OlioSoli* von 50 Cent pro Liter erhöhten wir für eine Olivenölkampagne den Preis für jedes Olivenöl der anderen Länder. Mit weiteren gespendeten Beträgen erreichte der *OlioSoli* die Summe von 75.000 Euro, die unseren Oliviers als Schenkung für die Entschärfung ihrer Notlage übergeben wurden.



### 2014 – Akkordeons gespendet

Unseren Freunden von der Musikgruppe *Re Pambelle* aus Bitonto wurden nach einem Auftritt alle Musikinstrumente aus ihrem Bus gestohlen. Dem Aufruf, nicht mehr benutzte und auf dem Dachboden verstaubende Akkordeons zu spenden, kamen viele arteFakt-Freunde nach, und so konnten wir der Gruppe 13 Akkordeons übergeben.



### 2015 – Mit Tausch-Invest zur eigenen Mühle

Mit diesem Projekt kamen die 200.000 Euro zusammen, die für den Ankauf und die Einrichtung einer eigenen Oliven-Kleinformühle für *Dimitrios Sinanos* notwendig waren. arteFakt-Freunde tauschten dabei einen 10-Jahresvorrat für ihr Olivenöl, den sie sofort bezahlten, gegen eine zehnjährige Belieferung zum Festpreis, belastet nur mit den Portokosten des Versandes.



## Erzeuger-Verbraucher



### 1998 – Erster Olivenöl-Abholtag

Sich in einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft gegenseitig zu besuchen, ist ein naheliegendes Bedürfnis. So luden wir unseren ersten Olivier, *Humberto Mallafré*, zu einem Besuch nach *Wilstedt* ein, damit er seine neue Ernte vorstellte und die Verbraucher ihn kennenlernen konnten. Was mit damals 150 Besuchern an einem Tag begann, hat sich zu einer festen Einrichtung der Begegnung mit über 15.000 Besuchern an zwei Tagen entwickelt, worauf sich jedes Jahr alle Oliviers nach ihrer Ernte freuen.

## Innovationen & Neuerungen

### 2005 – Nativ aromatisierte Olivenöle



Mit *Josep Maria Mallafré* und der Olivensorte *Arbequina* wollten wir einem erwarteten Trend, den wir auch für Olivenöl vermuteten, zuvorkommen. Mit einer natürlichen, kompositorischen und auf Qualität beruhenden Aromatisierung wollten wir Alternativen entwickeln gegen die Tendenz, schlechte Grundqualitäten unter Aromaessenzen zu verstecken. So entstand eine neue attraktive Produktlinie, bei der die ganzen und frischen Früchte und Kräuter zusammen mit den Oliven in der Mühle verarbeitet werden. In Spanien war *Josep Maria* damit Vorreiter und wurde dafür mehrfach ausgezeichnet.

### 2005 – Primario

Die Umstellung, keine ungefilterten Olivenöle mehr anzubieten, empfanden viele zunächst als Verlust. Für sie führten wir das *Primario* ein, das ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage, das wegen der Enzyme in den Trübstoffen aber nur sehr kurz haltbar ist. „Naturtrübe“ Olivenöle bauen sich sehr viel schneller ab als gefilterte. So hat die *Primario*-Kampagne – jährlich im November zum Beginn der Ernte – viele Freunde gewonnen. Unter dem Namen „*Novello*“ hat das inzwischen auch etliche Nachahmer gefunden.

### 2007 – Olivenölvariationen grün und fruchtig

Unsere Experimente zur Entdeckung der vielfältigen und je nach Olivensorte sehr unterschiedlich ausgeprägten Aromen führten auch dazu, dass wir bei einigen Sorten den signifikanten Unterschied der Öle aus früher und späterer Reife der Oliven herausarbeiteten. Für die *Koroneiki-Olive* führten wir erstmals das Olivenöl No.27 als „grün“ für die frühe und „fruchtig“ für die mittlere Reife ein. Ca. ein Drittel der Verbraucher entscheiden sich heute für die grüne und zwei Drittel für die fruchtige Variante.

### 2010 – Orangen-Kampagne



Nascht man einmal im Paradies, möchte man schwerlich davon lassen. So erging es uns bei den *Librandis*, als wir dort eine ihrer Bio-Navel-Orangen vom Baum pflückten und verspeisten. An diesem Geschmackserlebnis wollten wir auch andere teilhaben lassen und starteten die *Orangen-Aktion*, die mittlerweile erfolgreich jedes Jahr im November und Dezember angeboten wird.

### 2012 – Weine im Angebot

Immer noch möchten wir kein Weinhändler sein, gaben dem langjährigen Drängen vieler dann aber nach, die uns aufforderten, Weine aus dem Süden mitzubringen. Mit *Niko Rechenberg* ([www.gourmetwelten.de](http://www.gourmetwelten.de)), langjähriger Fachjournalist und Genießer unserer Olivenöle, suchten wir die ersten Weine aus und beschränken uns vorrangig auf Bio-Winzer mit autochthonen Rebsorten im regionalen Umfeld unserer Oliviers.



### 2009 – Oliviers bilden sich erstmals gemeinsam

Die bis dahin einzeln mit den Oliviers geführten Gespräche zur Weiterentwicklung des Olivenöls führten wir im Sommer 2009 erstmals zu einem Workshop in Kalabrien zusammen. Alle Oliviers aus Spanien, Griechenland und Italien nahmen daran teil. An ihrer Seite jeweils ein zweisprachiger Dolmetscher und Experten der Pflanzenbiologie, der Zellbiologie, der Lebensmittelchemie, der Verfahrenstechnik und des Maschinenbaus aus der Lebensmitteltechnologie. Einige Verbraucher aus Deutschland. Durch das mittlerweile jährliche Treffen haben sich die Oliviers lange schon nicht mehr als Wettbewerber untereinander, sondern als eine Entwicklungsgemeinschaft. Große Fortschritte konnten wir so erreichen, Olivenöl neu zu erfinden. Dabei hat sich nebenher so etliche neue Produkte entwickelt, die in dieser Art und Zusammensetzung nach wie vor einzigartig sind.

### 2011 – Wir entdecken die Peperoncino

Unser Freund *Antonio Ippolito* aus Minervino, der mit der Cooperative *Emanuel De Deo* schon das native *Peperoncino*-Olivenöl produzierte, lockte uns zum größten *Peperoncino*-Festival Europas nach *Diamante*, südlich von Neapel. Neben der Karnevalistik gab es dort auch viel Spannendes an Wissen über diese Frucht und daraus gewonnene Produkte zu erfahren und zu erleben. Mit einigen ihrer Protagonisten freundeneten wir uns an und holten sie mit ihren *Peperoncino* auch auf unsere Bühne, was viel Neugierde erzeugte.



# Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft

## Verbraucher Treffen



### 2003 – Erste Reise nach Apulien

Viele möchten auch gern den Ursprung des Olivenöls kennenlernen und erleben. So boten wir erstmals eine organisierte Reise zur Olivenenernte für die Olivenölgenießer nach Apulien zu *Franco Cuonzo* nach Bitonto an. Heute gehen die Reisen auch nach Sizilien, Kalabrien, Kreta, Korinth und Katalonien, und seit einigen Jahren auch in einer Kooperation mit den ZEIT-Reisen.

## Kultur

### 1999 – Mühle in Skinokapsala



Die alte Dorfmühle, die bereits dem Verfall anheim gefallen war, erwarben wir, um Vorhandenes zu sichern und noch für eine mögliche Restaurierung zu erhalten.

### 2004 – Patenschafts-Olivenhaine

Als Zeugnisse alter Kulturlandschaften erwarben wir auf Kreta und in Apulien zwei kleinere Olivenhaine in ihrer ursprünglichen und noch nicht flurbereinigten Form. Zu ihrem Erhalt und ihrer Pflege und dem möglichen Ankauf weiterer Olivenhaine warben wir um Patenschaften mit einem Geldbetrag als „Taufgeschenk“ für die einzelnen Olivenbäume. Als Dank erhalten die Paten ihre Olivenöle freier Wahl, ermäßigt um einen Rabatt.

### 2007 – Landschaftsmuseum



Den Patenschafts-Olivenhain entwickeln wir zu einem Landschaftsmuseum sowohl für Einheimische in Apulien wie auch für eine touristische Entwicklung. Dafür ließen wir als Anfang für 18.000 Euro den stark beschädigten Trullo wieder herrichten.

### 2008 – 1-Euro-Museumstaler

Schell war absehbar, dass die Aufgaben ohne ein Sponsoring nicht zu schaffen sein würden. Zwei Museums-Olivenöle und einen Museums-Wein führten wir für die Förderung ein. Der Ertrag aus dem Verkauf fließt den Projekten zu. Mit dem Symbol des 1-Euro-Museumstalers bitten wir Sie, bei Ihren Einkäufen ab und zu mal einen Euro in die Spendenbüchse zu geben. Es entspricht unserer Stilistik, dass viele kleine Beiträge etwas Großes ergeben können, das einzeln nur schwer zu erreichen ist.

## Positive Europa-Vision & Jugend

### 2000 – Erste Schülerfirma

In einem Theorie-Praxis-Modell unterstützten wir über mehrere Jahre das Parmina Schulzentrum in Herxheim dabei, den Schülern wirtschaftliche Kompetenz zu lehren. Als Schülerfirma entwarfen sie eine Olivenöl-Edition ihrer Schule, und mit einer *Parmina-Schüler-Aktie* sammelten sie das Geld zum Pflanzen eines schon größeren Olivenbaums auf ihrem Schulhof als Symbol des Friedens ein.

### 2003 – Schüler aus Bitonto in Berlin

An der Höheren Handelsschule in Bitonto kann Deutsch als zweite Fremdsprache gewählt werden, zum Ende der Schulzeit ist zudem ein mehrwöchiges Betriebspraktikum zu absolvieren. Mehrmals ermöglichten wir den zehn besten Schülern, dieses Praktikum in Berliner Unternehmen abzuleisten. Alle Schüler waren für diese Zeit zu Gast bei einer Familie aus dem Kreis der arteFakt-Freunde.

### insam

weiterentwicklung des Top bei den *Librandis* und Italien nahmen und Fachexperten und Sensorik, der Technik, dazu als Gäste diesen Treffen verstehen, sondern vielmehr für unsere Intention was wie eine Olivenölschule einmalig in Europa ist.



### 2006 – Sonnenenergie in Bitonto

Damals war Süditalien noch ein Land mit Sonne und ohne ihre Nutzung. Mit zwei befreundeten Ingenieuren führten wir im März eine Woche lang mit Schülern des Technischen Gymnasiums von *Minervino* einen Workshop durch. Mit dem Bau eines Sonnenkollektors zur Warmwasserzeugung und von Solarzellen zur Stromgewinnung erprobten die Schüler selbst in den gerade leerstehenden Mühlenräumen der Coop. De Deo die neuen Techniken. In zwei schulischen Veranstaltungen vermittelten die Schüler ihr erworbenes Wissen an ihre Mitschüler weiter und mit einer Tagesveranstaltung an die Einwohner von *Minervino* auf dem zentralen Platz des Ortes.

### 2007 – Minervino – Tarmstedt

Aus dem Sonnenprojekt entwickelte sich ein Austausch der Fußballvereine. Zum jährlichen norddeutschen Jugend-Fußballturnier in *Tarmstedt* reisen zwei Jugendmannschaften aus *Minervino* an, und im Sommer kommt es dann zum Gegenbesuch von Jugendlichen aus *Tarmstedt* für ein Trainingslager in *Minervino*.



### 2010 – Produktionsschule Wilhelmshaven



Das Projekt der Produktionsschule richtet sich an „verlorene“ Jugendliche, um sie wieder in ein schulisches Umfeld zurückzuholen. Der sehr engagierte Leiter und Olivenölgenießer *Michael Knüver* suchte den Kontakt zu uns und restaurierte mit den Jugendlichen für uns die alte Mattenpresse aus *Skinokapsala*. Es folgten weitere Projekte, u.a. zur Sonnenenergie, in denen es dann zur Zusammenarbeit von arbeitslosen Jugendlichen aus *Minervino* und *Wilhelmshaven* kam.

# Olivenölverkostung in Ingolstadt

„Welches Öl ist wertvoller: das Olivenöl oder das Sonnenblumenöl?“ Die Gruppe antwortet fast einstimmig: das Olivenöl.

Schüler und Schülerinnen, die Italienisch und Spanisch als Fremdsprache lernen, nahmen an zwei besonderen Unterrichtsstunden teil. Herrn Bölicke hatten wir als Gast, und er hatte uns ein besonderes Geschmackserlebnis vorbereitet, seine sog. „didaktische Olivenöl-Leiste“ mit drei verschiedenen Olivenölen und dazu passenden kleinen Speisen. Viele schmunzelten, als er uns zu Beginn warnte, dass das Öl pfeffrig schmecken würde. Als wir es allerdings probierten, merkten wir schnell, dass es stimmte, denn es wurde gehüstelt und gehustet! Dieser pfeffrige Geschmack rührt, wie Herr Bölicke erläuterte, vom Oleocanthal her, einem der beiden sekundären Pflanzenstoffen (neben den Polyphenolen, die für den bitteren Geschmack sorgen), die in jedem Olivenöl in verschiedener Ausprägung enthalten sind. Beide



Stoffe wirken sich positiv auf unsere Gesundheit aus. Und so probierten wir nacheinander die verschiedenen „Stationen“ der Leiste und dazu und dazwischen wurde immer wieder erzählt und erklärt.

Herr Bölicke führte uns in den 90 Minuten gekonnt und mit Charme durch die Welt der Olivenölproduktion von der Ernte bis zum Verkauf des Produktes. Interessant war für uns zum Beispiel, die Zusammenhänge zwischen der Nachfrage auf dem Markt (also uns) und den mächtigen Machenschaften der Olivenölindustrie zu erfahren. Daher sind wir als Verbraucher gefragt, aufmerksam einzukaufen und bewusst zu genießen!

Wir möchten uns herzlich bei Herrn Bölicke bedanken, dass er den weiten Weg von Wilstedt auf sich nahm und uns dieses tolle Erlebnis ermöglichte. Sein Engagement und seine Begeisterung für die Sache „Olivenöl“ bzw. die ethische Vermarktung desselben werden uns sicherlich lange begleiten.

## Das Fazit der Schüler und Schülerinnen:

„Ich fand den Vortrag interessant, da eine völlig neue Perspektive, nicht nur auf Olivenöl, sondern auch auf das Essen allgemein vermittelt wurde. Es ging nämlich hauptsächlich um den Geschmack und nicht, wie Herr Bölicke auch sagte, darum, dass man möglichst schnell satt wird. Außerdem gefiel es mir, dass Herr Bölicke auf die Situation der Olivenbauern eingegangen ist und dargestellt hat, wie sie ausgenutzt werden, und er dabei auch noch wirklich aktiv dagegen vorgeht, indem er versucht, einen neuen Markt für sie zu erschließen.“

„Ich war sehr positiv vom Vortrag überrascht. Es war sehr interessant und wir haben viele neue Dinge erfahren, die auch im Alltag nützlich

sind. Auch dass wir probieren durften und zum ersten Mal einen richtigen Unterschied schmecken konnten, fand ich sehr interessant.“

„Auch wenn mir Oliven als solche nicht schmecken, hat mir die Verkostung klargemacht, wie lecker eine Verfeinerung mit Olivenöl sein kann. Außerdem wurde mir bewusst, dass Olivenöl etwas Kostbares ist, mit dem man sparsam hantieren soll.“

„Der Vortrag über Oliven hat mir sehr gut gefallen. Herr Bölicke gab viele Informationen in einem praxisverbundenen Vortrag an uns Schüler weiter. Immer wieder hatten wir die Gelegenheit, Oliven und verschiedene Öle zu probieren, während Herr Bölicke uns über die Herkunft, den Geschmack und die Eigenschaften informierte. Es war ein sehr gelungener Nachmittag.“

„Auch wenn das pure Öl mir persönlich nicht geschmeckt hat, waren die Speisen sehr gut (auch das Brot).“

„Der Vortrag war sehr informativ und interessant bezüglich der chemisch-biologischen Entwicklungsprozesse.“

„La presentazione del cibo è stata molto elegante (su tavolette di legno) e il cibo in sé era delizioso. Signor Bölicke ha presentato l'olio di oliva in maniera interessante, ma avrebbe potuto darci un po' più di tempo per assaggiare i cibi e l'olio, visto che mi sono sempre trovato ad assaggiare il primo piatto mentre lui parlava del prossimo. Del resto mi è piaciuto assai.“

Vielen Dank, grazie und gracias!

Erika und Gregor Wiedekind  
Apian-Gymnasium Ingolstadt



# Mikroplastik in Lebensmitteln – was nun?

Vermutet wurde es schon lange, nun wurden erste Lebensmittel daraufhin untersucht: Mikroplastik ist auch in Lebensmitteln nachweisbar. Das Thema wird von den Medien aufgegriffen, oftmals verkürzt und auch verfälscht. Die Dimension des Problems wird uns zunächst an die Grenzen schneller Lösungen führen, daher wäre es notwendig, sachkundiger darüber zu informieren. Es sind Differenzierungen notwendig, damit erste Lösungsansätze erkennbar werden, an denen sich auch jeder beteiligen kann, statt in Fatalismus zu verfallen oder Verharmlosern das Feld zu überlassen.

## Wasser als zentrales Transportmittel

Physikalisch ist leicht erklärbar, dass sich in Meersalzen, hier vorrangig im Fleur de Sel, Mikroplastik finden lässt. Dieses Salz wird aus der Schaumkrone des Wassers gewonnen. Die Ozeane sind voll von Mikroplastik, das leicht ist und an der Oberfläche treibt. Bei der Salzgewinnung werden daher kleinste Plastikbestandteile mit abgeschöpft.

In den Ozeanen nehmen Meeresbewohner, vor allem Planktonfresser, mit ihrer Nahrung das Mikroplastik auf. Dass es dann auch

zur Diffusion aus dem Magen-Darmtrakt in das Muskelgewebe kommt, ist wohl belegt. So finden die winzigen Partikel auch Eingang in die Nahrungskette, die bis zu uns Menschen führt.

Wie Mikroplastik im Meer durch Plastikmüll entsteht, behandle ich hier nicht, es dürfte hinreichend bekannt sein. Nun wurde aber Mikroplastik auch in unserem Trinkwasser aus Plastikflaschen nachgewiesen und in den Berichten darüber der Eindruck erweckt, als würden die Flaschen es ins Wasser absondern. Das ist falsch. Vielmehr werden die Flaschen dann mit Trinkwasser befüllt worden sein, das mit Mikroplastik belastet war. Wasser aus Glasflaschen wurde daraufhin noch nicht untersucht, und auch eine repräsentative Vergleichsstudie verschiedenster Anbieter liegt nicht vor. Aussagen dazu sind also noch sehr spekulativ. Die Frage bleibt: Wie kommt das Mikroplastik ins Trinkwasser, wo wir doch kein Meerwasser trinken?

Wenig bekannt ist, in welchen Produkten unseres täglichen Bedarfs sich Mikroplastik befindet, die wir in unserem Abwasser entsorgen. So enthalten viele Waschlotionen, Duschgels, Zahnpasta und Kosmetika Mikroplastik als Hilfs- und Füllstoff. Auch bei je-

dem Waschgang von synthetischer Kleidung werden feinste Fasern und Partikel abgelöst und weggespült. Die Kläranlagen sind aktuell noch nicht dafür ausgerüstet, das Mikroplastik aus den Abwässern herauszufiltern. So wird es in den Kreislauf gelangen und sich mit der Zeit anreichern, so dass es nun auch messbar wird. Damit wird nun für Verbraucher wichtig, sich dafür zu interessieren, aus welchen Quellen die Anbieter ihr Trinkwasser abfüllen und über welches Wissen die kommunalen und städtischen Wasserwerke für unser Leitungswasser verfügen.

Es erreichen uns jetzt natürlich auch besorgte Anfragen, wie das denn mit den Olivenölen in den Beuteln unser Bag in Box-Verpackung ist. Die Olivenöle enthalten kein Mikroplastik, da sie keiner Kontamination in einem Wasserkreislauf unterliegen und sich Plastikteilchen nicht aus der PE-Folie lösen können.

## Der Sonderfall Polyethylen

Polyethylen (PE) wird, wie alle Kunststoffe, aus Monomeren, molekularen Grundbaustoffen, gewonnen, die durch ihre Verkettung dann zu Polymeren werden. Im Un-

terschied zu anderen Kunststoffen werden für die Herstellung von PE keine Lösungsmittel und auch keine Weichmacher benötigt, weil das Ethylen ein Gas ist. Es muss daher nicht in Lösung gebracht werden, und seine Ketten, die unverzweigt sind und Spaghettifäden ähneln, sind in sich elastisch.

Die Problematik im Einsatz von Kunststoffen ist daher eher, ob die Ketten wieder in ihre Grundbausteine zerfallen können. Etliche der Monomere sind auch giftig, und ausdunstende Weichmacher und Lösungsmittel können unter anderem die Atemwege belasten. Weil PE davon frei ist und die Monomere als Gas entweichen würden, finden sich so viele Polyethylenverpackungen bei Lebensmitteln. Reine PE-Produkte lassen sich darüber hinaus leicht zu wiederverwendbaren Granulaten aufbereiten, es hat dann sowohl in der Herstellung als auch Wiederaufbereitung eine bessere Stoff- und Energiebilanz als der Weißblechkanister und liegt gleichauf mit der Papiertüte. Das dringliche Minimierungsgebot ergibt sich damit zunächst wesentlich aus der vieltausendfachen und unkontrollierten wilden Entsorgung in die allgemein zugängliche Umwelt. Der erste Ansatz dafür liegt eher nicht bei der Verwendung als

Spezialwerkstoff für die Verpackung, z.B. in der Bag-in-Box. Es sind die viel tausendfachen PE-Einkaufstüten, die in Folie einzeln verschweißten Gemüse und Obstfrüchte, die Blisterverpackungen – fast alles ist heute nur noch in Folien eingeschweißt zu kaufen, vom Wäscheständer und dem Getränke-Set bis zur Klobürste.

## Wir veröffentlichen die Analysen

Alle unsere Olivenöle lassen wir regelmäßig auf mögliche Rückstände untersuchen, die Ergebnisse veröffentlichen wir im Original auf den Produktseiten der jeweiligen Olivenöle auf unserer Internetseite [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu). Vor der Einführung der Bag in Box vor einigen Jahren hatten wir umfangreiche Untersuchungen zu möglichen Belastungen aus der PE-Folie durchführen lassen, die aus oben angeführten Gründen auch keine Befunde ergeben hatten. Aus aktuellem Anlass haben wir diese Untersuchung erneuert und haben dafür exemplarisch ein Olivenöl ausgewählt, das 14 Monate im PE-Beutel gelagert hatte, mit dem gleichen Ergebnis wie zuvor.

# Landschaftsmuseum jetzt mit Wasseranschluss

Es ist nicht ungewöhnlich, dass es in den Wintermonaten in Apulien auch einmal Frost und Schnee gibt. Dass aber starker Frost über eine Woche anhält, so wie Anfang des letzten Jahres, das ist außergewöhnlich. Viele Pflanzen sind im Süden zwar winterfest, aber eben nicht frosthart, und so erlitten die vielen Gemüsebauern Verluste, die Obstblüten erfroren, und auch auf unserem Olivenhain gab es größere Schäden. Einige Gehölze, wie Olivenbäume und der „falsche Pfefferbaum“, wurden stark in Mitleidenschaft gezogen. Anna hat die Bäume mit ihrem Sohn Luca und ihrem Vater Francesco weit zurück geschnitten, und bei unserem Besuch im Herbst konnten wir sie mit großer Freude wieder austreiben sehen. Nicht geschafft haben es einige junge Pflanzen, darunter leider auch der rote Rizinus, den Anna mühsam aus einem Samen gezogen hatte.

## Sieben Monate ohne Regen und endlich ein Wasseranschluss

Die ab März folgenden sieben Monate ohne Regen haben es allen Pflanzen schwer gemacht, sich zu erholen, und es gab auch nur so wenige Mandeln und Oliven, dass sich eine Ernte nicht lohnte.

Im Sommer war es Anna dann gelungen, endlich die Genehmigung für einen Anschluss an das



Wassernetz zu bekommen, dessen Leitungen an den Hauptwegen liegen, die das weiträumige Gebiet durchziehen. Eine Spezialfirma schnitt für die Zuleitung eine Rin-

ne in das Kalkgestein unter der oft nur dünnen Erdschicht bis hin zur Zisterne und den Weinreben. Erfolgreich kann nun mit dem Wiederaufbau des kleinen Weinbergs begonnen werden, wofür jetzt hundertsechzig Setzlinge der alten Rebsorte *Uva di Troia* nachgepflanzt und mit dem Wasser durch die ersten Sommer gebracht werden



## Zum Jubiläum das Landschaftsmuseum erweitern

Der Nachbar Olivenhain war früher Adelsgrund und mit unserem eins, heute zeugt noch der mächtige und in Apulien einzigartige Doppeltrullo davon. Der jetzige Besitzer ist schon alt, wohnt weit weg und es macht ihm jedes Jahr mehr Mühe den Hain zu bestellen, daher ist er zu erwerben.

Die Erweiterung des Museums um diesen Hain, insbesondere des Trullo mit seiner Restaurierung, wäre ein schöner und bleibender symbolischer Ausdruck für das Jubiläumsjahr. Mit einer Crowd-Funding-Aktion, mit Spendentombola und Geburtstagsgeschenken möchten wir dieses Ziel gern bis zum Ende der 20. Olivenölkampagne erreichen und freuen uns, wenn sich viele dafür mit engagieren. Nähere Informationen sind dazu unter [www.20jahre.artefakt.eu.de](http://www.20jahre.artefakt.eu.de) zu finden.

können, bis sich ihre Wurzeln durch das Gestein in die Tiefe entwickelt haben.

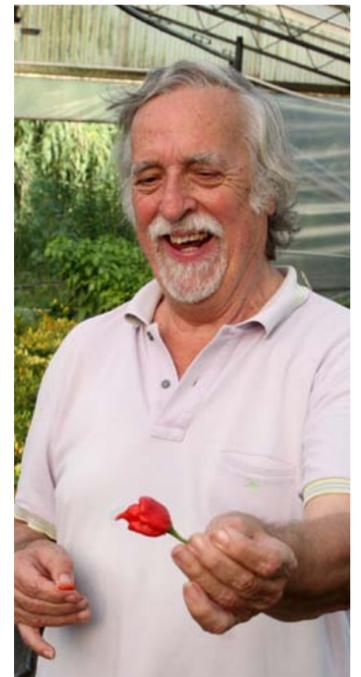
Beim Besuch im Dezember haben wir auf einem Bauernhof bei Bitonto noch zwanzig Tonnen Kuhmist ordern können, der jetzt noch etwas trocknen muss und dann Ende März unter die Oliven- und Mandelbäume gebracht, und mit einer Bodenfräse eingearbeitet wird.

## Eine Toilette für das Landschaftsmuseum

Auf dem Olivenhain sind wir zu weit entfernt vom Ort *Palombaio*, um dort mal kurz hinüber auf die Toilette in der Bar gehen zu können. Die wachsende Zahl an Besuchern in dem zum Landschaftsmuseum entwickelten Olivenhain ist erfreulich. Es stellt sich für uns aber nun auch die Aufgabe, für eine Toilette auf dem Olivenhain zu sorgen. Eigentlich wollten wir die alte, undichte Zisterne sanieren, um immer einen Wasservorrat zu haben. Nun lassen wir das und widmen sie zur Humustoilette um. Die albanischen Maurer, die seinerzeit den Trullo sanierten, weil nur noch sie hier das alte Handwerk des Trockenaufbaus beherrschen, werden in diesem Stil an einer der vier Seiten der Zisterne ein kleines Haus mit zwei Toiletten bauen.

Zu den Mitteln für all diese Maßnahmen haben Sie wieder mit Ihren „1-Euro-Museumstalern“ oder dem Kauf des „Museums-Olivenöls“ und der *Nero di Troia*-Weine beigetragen, wofür wir uns an dieser Stelle recht herzlich bei Ihnen bedanken möchten.

## Familiennachrichten



Mit *Massimo Biagi* haben wir einen guten und wichtigen Freund verloren und die Fachwelt einen der bedeutendsten Peperoncino-Züchter. Im Sommer letzten Jahres verstarb er zu früh nach schwerer und kurzer Krankheit in Pisa.

Nach seiner Pensionierung als Professor für Agrarwissenschaften an der Universität in Pisa verschrieb er sich ganz der Peperoncino und züchtete über 2.000 Varietäten von ihr. Mehrmals war er mit einer großen Auswahl aus den verschiedenen Sorten auch bei unseren Veranstaltungen in Wilstedt zu Gast und vermittelte die lange Kulturgeschichte dieser Frucht, die sich nicht nur auf ihre Schärfe reduzieren lässt. Massimo lernten wir erstmal beim jährlichen Peperoncino-Festival in Diamante, südlich von Neapel, kennen. Es wird von der *Accademia italiana del Peperoncino* veranstaltet, deren Mitglied er war. Massimo hatte uns dort mit seinem Charme, seinem leisen Humor, seiner freudvollen und kenntnisreichen Leidenschaft zu dieser exotischen Frucht eingenommen und uns über die Jahre nicht mehr losgelassen. Nun ist er gegangen – Tschüss, lieber Freund.



Herzliche Glückwünsche gehen an *Maria Skourti* und *Dimitrios Sinaos*. Im Spätsommer letzten Jahres sind ihre Zwillinge zur Welt gekommen, ein Mädchen und ein Junge. So entstand sogleich die perfekte Kleinfamilie. Mit der sehr früh einsetzenden Ernte und der neuen Mühle ballten sich für Dimitrios die Herausforderungen dann aber doch sehr. Bei unseren Besuchen mit zwei Reisegruppen erlebten wir beide recht schmal geworden und mit müden Augen. Den fehlenden Schlaf wünschten wir ihnen, aber wir ahnten, dass sie ihn noch einige Zeit nicht bekommen würden.

# Was aus der Erdbeben-Spende für Umbrien wurde

Die Folgen der Erdbeben in Umbrien vom Sommer und Herbst 2016 haben, als wir die Angelinis damals im November in Monteleone besuchten, einen unauslöschlichen Eindruck hinterlassen. Gleich danach hatten wir Sie dann darum gebeten, uns bei der Hilfe für Betroffene zu unterstützen. Um Schutz vor dem nahenden Winter in den Bergen zu bieten und die Furcht wegen der vielen Nachbeben zu vermindern, hatten wir vor, mit der schnellen Errichtung eines Holzhauses zu den Hilfsmaßnahmen etwas mit beizutragen. Zugesagt hatten wir, den von Ihnen gespendeten Betrag zu verdoppeln, und so waren 5.000 Euro zusammen gekommen. Das Projekt ließ sich dann aber nicht realisieren.



Die materiellen und psychischen Spuren des Erdbebens sind noch lange nicht geheilt, und dennoch kehrt wieder so etwas wie Alltag ein, die Tiere müssen gefüttert und die Felder bestellt werden, das Le-

ben geht weiter. Giuseppina und Antonio hatten in ihrer Gemeinde und ihrer gemeinnützigen Einrichtung „pro Loco“ beraten, wofür das Geld, statt das Holzhaus zu errichten, sinnvoll verwendet wer-

den könnte. Für die etwas außerhalb von Monteleone liegenden, kleinen Dörfer Trivio und Ruscio wurden jetzt je ein Notfallgenerator und ein Defibrillator mit Einweisungskursen für je sechs Bewohner angeschafft und den Vorsitzenden der jeweiligen Pro Loco-Einrichtung übergeben. Es wohnen viele ältere Menschen in den Dörfern, und das nächste Erdbeben kommt bestimmt. Unter beiden Aspekten sind die Geräte nützlich und können Leben retten.

Einen großen Dank lassen die Menschen in den Dörfern an die Spender und Spenderinnen aussprechen, es hat ihnen gut getan, dass so viele Menschen Anteil an ihrem Unglück genommen haben.

## Familiennachrichten



Glückwünsche gehen auch an *Adriano März* und *Ilaria Menghetti*, die schon lange auf der *Azienda Balduccio* in Lamporecchio mit ihrem kleinen Sohn *Orlando* zusammen leben und eine Familie bilden und sich im letzten Jahr dann mit einem großen Fest nun „getraut“ haben.

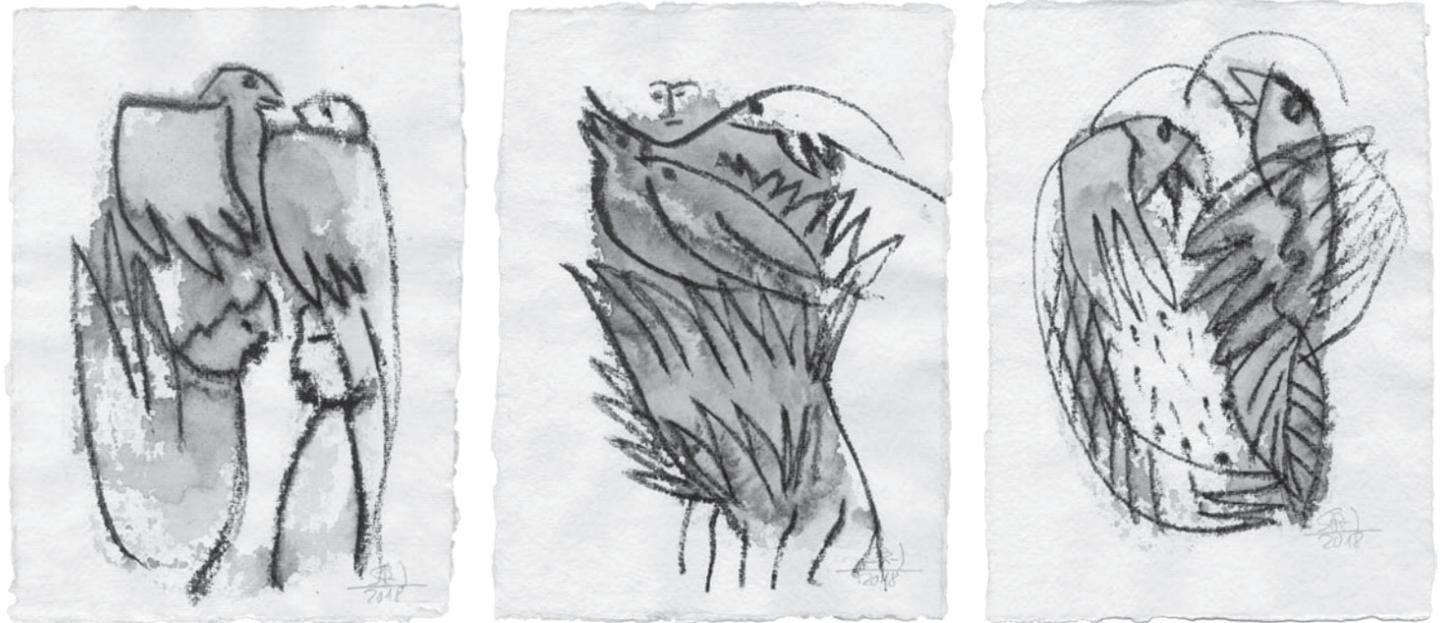


*Nikolaos Athanassopoulos*, der Vorsitzende der Kooperative *Eleonas*, hat sich über die Jahre zum „Qualitätsfanatiker“ entwickelt, wie ihn jetzt etwas spöttisch einige in der Mühle des Lohnmüllers nennen. Obwohl die Kooperative mit ihrem Umsatz eigentlich ein ökonomischer Ankerkunde des Müllers ist, bremst ihn dieser immer wieder bei der Anwendung von Nikos Produktionsstandards aus. Andere Lohnmüller würden sich nicht viel anders verhalten, und so hat die Kooperative jetzt vor Gargaliani ein Grundstück erworben, wo sie eine Halle mit Erdkeller für ihre Tanks sowie eine Filter- und Abfüllanlage errichten wird, um sich zumindest damit schon aus der Abhängigkeit des Müllers zu lösen. Nikolaos und seine Mitstreiter zielen aber auch auf die Anschaffung einer eigenen Mühle hin, die möglichst bald kommen soll. Die vorhandenen EU-Fördermittel hatte die griechische Regierung schon vor einiger Zeit jedoch nur auf Empfänger beschränkt, die schon eine Olivenmühle haben und sie erneuern wollen. Bereits bei der Mühle für Dimitrios waren wir auf diese Wettbewerbsverzerrung gestoßen, suchten und fanden dann eigene Wege der Realisierung. Noch ist nicht in Sicht, dass neue und innovative Ansätze eine Chance auf die europäischen Fördermittel bei den Regierenden in Athen bekommen.



Ein besonderes Jubiläum feierten im letzten Jahr die Geschwister *Librandi*: Bereits 1997 erhielten sie die erste Biozertifizierung ihrer Olivenhaine und damit auch ihrer Olivenöle. In Kalabrien waren sie Vorreiter und zählen heute zu den innovativsten Bio-Oliviers, weit über ihre Region hinaus. Glückwunsch und Chapeau.

## Sylvia Rösch-Jarosch in der Karton-Galerie



Sie ist seit vielen Jahren eine treue Kundin von arteFakt: Sylvia Rösch-Jarosch aus Laichingen auf der Schwäbischen Alb. Dass sie eine engagierte und interessante Künstlerin ist, erfuhren wir, als sie uns während der lebhaften Debatten über die Karton-Galerie 2014 – jene mit Blumen geschmückten Panzer des griechischen Künstlers Dimitris Meranzas – als Diskussionsbeitrag das Bild einer Taube schickte.

Im vorigen Jahr haben wir Sylvia Rösch-Jarosch in ihrem Atelier besucht. Im Gespräch erfuhren wir viel über ihr bewegendes und in vieler Hinsicht beispielhaftes Schicksal: das Leben eines „Kriegskindes“, eines Flüchtlings, einer hoch begabten jungen Frau, die ihre künstlerische Berufung früh dem Alltag als Mutter und Hausfrau unterordnen musste und die dennoch unbeirrt an ihren Werken gearbeitet hat und die auch im Alter unentwegt weiterarbeitet.

Geboren ist sie in Breslau, 1943, als Hitlers Truppen in Russland längst auf dem Rückzug waren. Als die Front näher rückte, floh die Mutter im Januar 1945 zu Fuß nach Westen, die zweijährige Sylvia auf dem Arm, den vierjährigen Sohn an der Hand. 300 Kilometer waren es bis nach Dresden – und dort mussten die beiden die Bombardierung am 13./14. Februar 1945 miterleben. Über 25.000 Menschen, viele von ihnen Flüchtlinge, kamen ums Leben. Sylvia Janosch und ihre Mutter überlebten, aber die Flucht ging weiter, über 900 Kilometer durch fast ganz Deutschland, bis nach Kirchheim unter Teck in Württemberg.

Dort, am Rand der Schwäbischen Alb, in einer vom Krieg kaum berührten Gegend, wuchs das Flücht-

lingskind auf – bei „den gegenüber Fremden grundsätzlich misstrauischen Schwaben“, wie ihre Tochter, die Kunstwissenschaftlerin Dr. Perdita Rösch, schreibt. „Zwar hat sie als Zweijährige ihre Heimatstadt verlassen, aber die schlesische Kultur hat sie sozusagen ‚in der Wolle gefärbt‘. Die Gastfreundlichkeit, Großzügigkeit, Weltoffenheit der Schlesier, damit bin auch ich groß geworden.“

Sylvia Rösch-Jarosch gehört zur „vergessenen Generation“ – so ein Buchtitel von Sabine Bode –, zu den kurz vor und während des Krieges Geborenen. Deren Jugend fällt in die Adenauer-Ära, die Geschäftigkeit des Wiederaufbaus, Jahre der Knappheit und des dann sehr bescheidenen Wohlstands. Es war aber auch eine Zeit des Verschweigens und der Doppelmoral, keine gute Atmosphäre für einen jungen Menschen mit künstlerischen Neigungen.

Aber die junge Frau konnte ein Stück weit ihrer Ambition nachgehen, besuchte zunächst die Webschule in Laichingen, einer Kleinstadt auf der Schwäbischen Alb, dann die Kunstakademie in Stuttgart und schließlich die Kölner Werkschulen. Ein professioneller Weg in die Sphäre der Bildenden Kunst bahnte sich an.

Dieser Weg bog dann aber früh um: Sylvia Rösch-Jarosch heiratete nach Laichingen, wo sie heute noch lebt. Sehr bald wurde der Alltag beherrscht von den Aufgaben der Mutter und Hausfrau. Die künstlerische Arbeit hatte hinten zu stehen. Noch einmal Perdita Rösch: „Woran ich mich aus dieser frühen Zeit nicht erinnere, ist, meine Mutter malend, als Künstlerin gesehen zu haben. Gemalt haben muss sie

nachts, wenn wir alle schliefen und alles ‚Nützliche‘ getan war. Und trotzdem ist in diesem Jahren ein unglaubliches Werk entstanden an Ölbildern, Bunt- und Silberstiftzeichnungen, Holzschnitten und Aquarellen, die mehrere Ausstellungen füllten.“

Auch die Grundausbildung an der Webschule trug zur Alltagsbewältigung bei: Die junge Mutter entwarf alle Kleider für sich und



die Kinder, nähte und strickte und häkelte alles selbst. Erst spät, mit den Textil-Installationen der letzten Jahrzehnte, trat die Zweckbestimmung zurück, das Künstlerisch-Kreative bestimmt die ‚freien‘, manchmal bizarren Kreationen von gestrickten, gehäkelten, geschneiderten Objekten. Darin finden sich dann auch, verfremdet, die Erinnerungen an das Vergangene wieder, in Gestalt der Teddybären, der Puppen, der Haushaltsgegenstände.

Die Installationen bilden aber nur eine der vielen Linien in Sylvia Rösch-Jaroschs Gesamtwerk. Den Hauptstrang machen, in einer enormen Vielfalt, die zweidimensionalen Bilder aus: grafische Blätter als Zeichnungen, Holzschnitte, als Tusch-, Kohle- und Aquarellstudien und die nicht selten großformatigen Öl- und Acrylgemälde. Kenn-

zeichnend in sehr vielen Bildern ist die Spannung zwischen dem Figürlichen und der Abstraktion – häufig finden sich gleichsam Schichten des Gegenständlichen und des Abstrahierten in ein und demselben Werk.

Und eine zweite Spannung begegnet immer wieder: diejenige zwischen den farblichen Strukturen und der Zeichnung, den nicht selten eingeritzten Linien. Perdita Rösch berichtet davon, dass ihre Mutter manchmal mit beiden Händen gleichzeitig in ein farbiges Bild ‚hinein zeichnete‘.

In dem so vielgestaltigen Œuvre Sylvia Rösch-Jaroschs lassen sich einige immer wiederkehrende Bildmotive ausmachen: „Die Natur, insbesondere Baum und Blume, Gärten als Seelenlandschaften; das Weibliche/die Frau in unterschiedlichsten Metamorphosen; Vögel und Fische als Chiffren des Bewussten und des Unbewussten,“ sagt die Künstlerin selbst.

Abseits des Kunstbetriebs hat Sylvia Rösch-Jarosch ein großes, vielgestaltiges Gesamtwerk geschaffen. Von Anfang an ist es von Spannungen durchzogen, die zum guten Teil der Zeitgeschichte und den persönlichen Lebensumständen geschuldet sind: verstört von den traumatischen Erlebnissen der Kriegs- und Nachkriegsjahre, aber getrieben von einer unbeirrten Begabung; gefördert von den Lehrern an den Kunsthochschulen, und doch von Selbstzweifeln heimgesucht; bis an die Grenze gefordert vom Alltag in der Familie, dennoch den Freiraum erkämpfend für die künstlerische Arbeit.

Wir freuen uns einen kleinen Ausschnitt aus dem Schaffen dieser bewundernswerten Frau in der Karton-Galerie zeigen zu können.



## Francesco Sannicandro

Im April wäre Franco einundsiebzig Jahre alt geworden. Kurz vor Drucklegung der *Auskünfte* erreichte uns noch die traurige Nachricht aus Bitonto von seinem Tod. Zu früh und mitten aus seiner künstlerischen Schaffensfreude ist er von uns gegangen. Ende Dezember saßen wir noch lange in Bitonto zusammen und planten, die von ihm initiierte und organisierte kollektive Wanderausstellung „Olio d'Artista“ von über einhundert italienischen Künstlern nach Deutschland zu holen.

*Francesco Sannicandro* gestaltete 2013 unseren Versandkarton und stellte sich mit einer Auswahl seiner Kunstwerke bei den Olivenöl-Abholtagen vor. Er war ein scharfer Beobachter der gesellschaftlichen Verhältnisse und arbeitete mit sehr verschiedenen künstlerischen Ausdrucksmitteln – von der Malerei und der Skulptur über die Objekt-Kunst bis zur Performance. Und immer setzte er sich für die Freiheit von Künstlern und der Kunst ein, ging dafür in das belagerte Sarajewo und Mostar, organisierte Künstlertreffen, Ausstellungen und Wohltätigkeitsveranstaltungen, die ihn mit seiner universellen Auffassung von Kunst weit über seine Heimatstadt hinaus bekannt machten.

## arteFakt Austria auf Reisen zum Ursprung des Olivenöls

Von Johann Stacherl

Kreta – für viele setzt dieser Name ein Urlaubsziel ganz oben auf der Liste. Griechische Gastfreundschaft, glitzernde Sonne, rauschendes Meer und vielleicht noch den Song „Und irgendwaun bleib i daun durt“ im Kopf – wer kommt da nicht ins Schwärmen? Gedanken und Bilder für die Seele.

Auch wenn meine Partnerin und ich dieses Mal zum Arbeiten nach Kreta fahren – solch eine „emotional positive Vorbelastung“ hilft natürlich enorm. Wir konnten dann auch die Probe aufs Exempel machen. Kreta, das ist eben auch das Olivenöl No.29 von Edith und Ioannis Fronimakis. Wir kennen uns schon gut, treffen uns regelmäßig bei den Weiterbildungskursen, und nun wollten wir sie auch gern einmal bei Ihrer Arbeit kennen lernen, miterleben, wie ihr Olivenöl entsteht, und auch daran mitwirken.

### Tag 1 – Anreise

Es war der 20.11.17, und wir freuten uns beim Abflug, ein zwar nicht allzu kaltes, aber schmutziges Österreich-Wetter – typisch November



eben – für ein paar Tage hinter uns lassen zu können. Doch wie heißt's so schön? Freue dich nicht zu früh. Dunkle, tiefe Wolken lagen über Heraklion und der gesamten sichtbaren Nordküste Kretas. Aber wir waren nun einmal da, und außerdem – so versicherten wir uns gegenseitig – waren wir ja nicht für einen Urlaub hierhergekommen. Also hinein ins Auto und ab nach Skinokapsala – Südost-Kreta, am Ausläufer des Triptis-Gebirges gelegen. Weil Edith uns informiert hatte, dass sie an diesem Tag noch die ersten Oliven verarbeiten wür-



den, fahren wir also gleich zu ihnen hoch in die Mühle.

Es war etwa 20.30 Uhr, als wir dort eintrafen. Natürlich wird es auch auf Kreta dunkel, und der unsere Fahrt begleitende Regen – es war endgültig vorbei mit Urlaubsstimmung – machte es zunächst unmöglich, die Schönheit dieser Insel wahrzunehmen. Den ersten Stimmungsaufheller erhielten wir, als wir ohne Navi-Hilfe gleich zur Mühle fanden – und wirklich froh waren, die doch mitunter abenteuerlich anmutende Fahrt durchs Gebirge schadenfrei überstanden zu haben. Skinokapsala ist ein Bergdörfchen. Die Straßen dorthin – streckenweise treffender als Forstwege zu bezeichnen – werden von Einheimischen durchaus in „Gämsen-Manier“ befahren. Flink und fröhlich huschen sie durch die Kurven.

Als wir aus dem Auto stiegen, bekamen wir gleich den Duft gemahlener Oliven in die Nase und sahen in fröhliche Gesichter. Mittendrin „die Fronimakis“ und unser deutscher Kollege Christoph Sippel; seines Zeichens Lebensmittel-Chemiker und Sensorik-Chef für Olivenöle – unter anderem auch für arteFakt.

Und plötzlich war sie weg, die denn doch zunächst eingetrübte Laune. Wir wurden sofort von der unbeschwert wirkenden Stimmung berührt – obwohl die Vorgänge in solch einer Mühle laut sind und durchaus hektisch werden können. Dazu der Regen und die kühle

Temperatur... Es muss an der Gemütsverfassung der Menschen liegen, dass man „mit den Umständen“ anders umgeht. Als wir zur Begrüßung herzlich umarmt wurden und ein frohes „Schön, dass ihr da seid“ hörten, kam in uns das Gefühl auf, das wir uns erhofft hatten: einige schöne Tage auf Kreta.

Es war wohl schon gegen Mitternacht, als wir die Mühle verließen. Wir hatten einige Extraktions-Durchläufe gemacht und konnten



erste Eindrücke vom 29er-Olivenöl der neuen Saison bekommen. Es würde milder werden als im Jahr zuvor. Das Wetter auf Kreta war – betrachtet aus den Augen der Olivenbauern – viel zu heiß gewesen. Die Nächte hatten kaum Abkühlung gebracht, erst seit einigen Tagen war es wirklich kühl, und der

letzte ausgiebige Regen lag knapp acht Monate zurück (also im März).

### Tag 2 bis 4 – Arbeit im Olivenhain

Morgens um 08.00 Uhr – wir wurden nun tatsächlich von warmen Sonnenstrahlen und glitzerndem Meer begrüßt – gibt es eine kurze Besprechung zur Aufteilung, und los geht's. Als erstes werden große Netze ausgelegt, damit die zu erntenden Oliven – dort wo kein Gras unter dem Baum ist – weich fallen und leichter eingesammelt werden können. Zusätzlich wird der Stamm jedes Olivenbaums zum Boden hin mit Jutesäcken umwickelt. So fallen auch wirklich alle Oliven ins Netz und man erspart sich das mühsame Aufsammeln all jener Früchte, die zwischen die den Baum umgebenden Netze fallen würden.

Dann werden mit Pressluft angetriebene Ernterechen, lange Stangen, an deren Ende Kunststoffhalmstreifen und Handrechen zum Abstreifen der auf den unteren Ästen verbliebenen Oliven verteilt. Beides – das Führen der Ernterechen wie auch das Arbeiten mit den Handrechen – ist, vor allem auf längere Zeit, anstrengende körperliche Arbeit. Wer dies einmal mitgemacht hat, weiß warum hohe Produktqualität, erzeugt durch menschliche Arbeit, ihren Preis hat.

Weiter im Arbeitsablauf im Olivenhain. Die geernteten Oliven werden in den Netzen zusammengehäuft, kleine Äste und grobes Blattwerk werden aussortiert. Dabei kniet man ständig vornübergebeugt am Boden. Dann werden die Oliven, nach spätestens 6 Stunden, zur Mühle gefahren, dort gewogen, und sofort beginnt der Ölgewinnungsprozess. (Auf unserem webshop [www.artefakt-austria.eu/blog](http://www.artefakt-austria.eu/blog) finden Sie dazu eine Bildergalerie und ein Video.)

Gegen 17.00 Uhr endet ein durchschnittlicher Tag für die Erntehelfer. Für den Olivenbauer geht es aber oft wieder bis in die Nacht weiter, in der Mühle.

### 24. November 2017 – Tag 5; Heimreise

Wir blickten auf eindrucksvolle Erfahrungen zurück. Schon die letzten beiden Tage zeigte sich die Insel von ihrer schönsten Seite: tagsüber um die 20°C und meist blauer Himmel. Am Abreisetag sahen wir uns noch ein wenig vom historischen Kreta an und besuchten den ältesten Olivenbaum auf Kreta.

## Familiennachrichten



Ein Glückwunsch zum kleinen Jubiläum geht an unsere Netzwerkfreundin Eva Osterholz in Hamburg, wo sie vor 10 Jahren aus ihrem Beruf ausstieg, um ihre kleine Senfmanufaktur zu gründen. Gestartet war sie damit in St. Pauli und nutzte die Buchstaben zum Deklinieren ihres Vorhabens: **Produkte aus umweltbewusstem lokalen Idealismus.** *Senf Pauli* konnte sie mit ihren Eigenkreationen zur Marke entwickeln, und ihre Produkte sind in ausgesuchten Läden mittlerweile in ganz Deutschland und auch in Italien zu finden oder auch im Internet unter [www.senf-pauli.de](http://www.senf-pauli.de).

### Rote Emmalie, die Kartoffel des Jahres



Mit einer eigenen Züchtung, der Kartoffelsorte *Rote Emmalie*, konnte Karsten Ellenberg, der vielen aus unseren Kartoffelaktionen gut bekannt ist, auf der Weltgrößten Biomasse, der Bio-Fach in Nürnberg, die Wahl zur Kartoffel des Jahres 2018 gewinnen. Von der Jury wurden der würzige Geschmack, die besonders feine Konsistenz, die kräftige rote Färbung der „Roten Emmalie“ und natürlich ihre Herkunft aus kontrolliert biologischem Anbau hervorgehoben.



Schauen Sie mal wieder rein, unter [www.kartoffelvielfalt.de](http://www.kartoffelvielfalt.de).

## Die negative Seite grenzenloser Freiheit im Netz

Ioannis heißt auf Kreta jeder Dritte und auch Fronimakis ist kein ganz seltener Familienname. So hat unser Ioannis einen unappetitlichen Namensvetter beider Namensteile, mit dem ihn nichts Familiäres und auch sonst gar nichts verbindet. Dieser *Ioannis Fronimakis* lebt auf der anderen Seite der Insel in Chania, und er rühmt sich gern seiner Sympathie für die rechtsradikale griechische und nazistische Partei der „Goldenen Morgenröte“. Das tut er auch gern im Internet mit dem Ab-

bild der blauen Europafahne, in deren Sternenkranz das Hakenkreuz montiert wurde.

Gibt man *google* den Namen *Ioannis Fronimakis* ein und geht in die Rubrik Bilder, findet sich neben vielen Bildern von unseren Erzeugerpartnern eben dort recht prominent gleich am Anfang auch dieses Bild der verfremdeten Europafahne. Das irritiert natürlich nicht nur unsere arteFakt-Freunde, die das entdecken, sondern auch Edith und Ioannis und uns. Mehrere Anträge

und Aufforderungen zur Löschung haben Edith, Ioannis und wir an *google* und *twitter* gerichtet, alle blieben erfolglos. Die deutschen Stellen sehen sich als nicht zuständig an, da das Bild in Griechenland ins Netz gestellt wurde, und in Griechenland ist die Verwendung nazistischer Symbole nicht strafbar. Unter anderem deshalb liefen die Anträge dort ins Leere. Mehrmals hat sich Ioannis auch direkt mit seinem Namensvetter in Chania in Verbindung gesetzt, um ihn

zur Löschung des Bildes zu überreden, leider ebenso vergeblich.

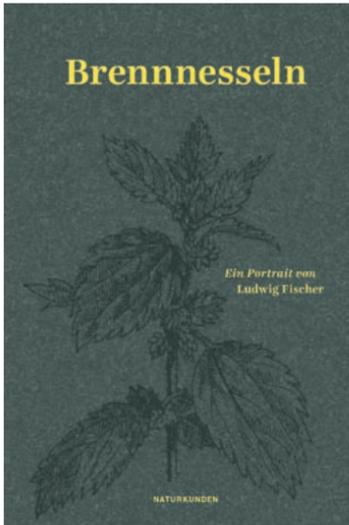
Das ist die andere, destruktive und menschenverachtende Seite der grenzenlosen Freiheit im Netz, und wie bei anderen Strömungen, die Meinungsfreiheit und Offenheit der digitalen Kommunikation ausnutzen, fällt es auch in dieser Sache nicht immer leicht, Freiheit nicht einzuschränken, sondern auszuhalten.

### IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH  
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt  
Telefon 04283.981317, Fax. 981319  
[kontakt@artefakt.eu](mailto:kontakt@artefakt.eu), [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)

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

## Ein Buchpreis für unseren Lektor Prof. Dr. Ludwig Fischer



Ludwig Fischer, emeritierter Professor für Neuere deutsche Literatur und Medienkultur, füllt sein Pensionärsdasein umtriebiger als ein Gärtner, Wissenschaft-

ler und Schriftsteller, und nebenbei lektoriert er seit vielen Jahren mit Genauigkeit und viel Feingefühl die Auskünfte. Vor ein paar Monaten erschien sein neues Buch „Brennnesseln. Ein Portrait“ in der schönen Reihe „Naturkunden“ bei Matthes & Seitz Berlin, herausgegeben von Judith Schalansky. In der Verlagsankündigung heißt es: „Weshalb Jeanne d'Arc in einem Nesselgewand zur Hinrichtung gekarrt wurde; dass man Nessel Fasern heute in den Innenauskleidungen von Autos wiederfinden kann; wie die ›Donnernessel‹ den Göttern verbunden war und dass Brennnesseln, unter Obstbäume gepflanzt, den Ertrag steigern; dass Brennnesselsamen schon in der Antike als Aphrodisiakum galten; dass sich ganze Kochbücher mit Rezepten füllen lassen, in denen Brennnesselblätter eine wichtige Zutat

sind, bis hin zu raffinierten Brennnessel-Smoothies – kurz: dass das verwünschte Unkraut, mit dem man schmerzhaft Bekanntschaft machen kann, in der Geschichte der Menschen eine der wichtigsten wilden Nutzpflanzen war und wie sie in den letzten Jahrzehnten wiederentdeckt wird, davon erzählt dieses Buch. Die erstaunliche Natur- und Kulturgeschichte einer zumeist verachteten und gemiedenen Pflanze, mit Einblicken in Märchen und unbekannte Dokumente, in literarische Texte und kühne Projekte, mit vielen Abbildungen und zahlreichen Rezepten.“

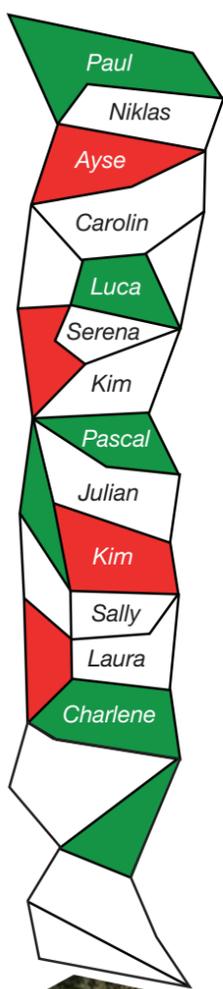
Jetzt hat die Deutsche Gartenbaugesellschaft (DGG) den schönen Band in die Top 5 der besten deutschen Gartenbücher 2018 gewählt. Die Preisverleihung wird auf der Leipziger Buchmesse stattfinden. Wir gratulieren!



## Nach Umbrien zum Erntecamp im Spätsommer

Seit einem Jahr sind Valentina und Giuseppe aus Bitonto in Apulien unsere jungen und neuen Mitarbeiter in Wilstedt. Sie bieten eine Reise speziell für jüngere arteFakt-Freunde an: Ein Erntecamp bei der Familie Angelini in Monteleone Di Spoleto, den sibyllinischen Bergen in Umbrien. Dort werden keine Oliven, sondern die alte Berglinse Lenticche und die Wilderbse Roveja geerntet, ihre Reifezeit ist der späte Sommer. Neben der Ernte werden

weitere, nachhaltig wirtschaftende Erzeuger besucht und die Zubereitung ihrer regionalen Produkte in der Küche erlernt. Im Kontakt mit jungen Menschen lernt man dabei etwas Italienisch und erkundet auf gemeinsamen Ausflügen die Besonderheiten der Region. Die Reise findet Ende Juli statt, bei einer Teilnehmerzahl von 10 bis max. 16 Personen. Bei Interesse senden Sie bitte eine e-Mail an Valentina: [v.murgolo@artefakt.eu](mailto:v.murgolo@artefakt.eu)

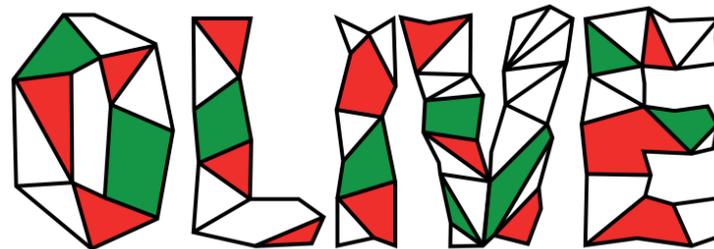


Wir, die Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs II am Schulzentrum an der Alwin-Lonke-Straße Bremen, bilden unter Leitung unseres Lehrers, Daniel Schnabel, die Schülerfirma „kursivDESIGN“. Wir arbeiten innerhalb der Schülerfirma an realen Aufträgen, die wir aus der freien Wirtschaft bekommen. Dazu zählen Layout-Aufträge für Flyer, Visitenkarten, Poster u.v.m. Dieses Jahr ist an uns aber ein ganz besonderer Auftrag herangetragen worden, aber dazu gleich mehr. Conrad Böllcke, Geschäftsführer von „arteFakt“, ist zunächst durch einen Zeitungsartikel auf unsere Schülerfirma aufmerksam geworden, und rief gleich mal durch. Schnell traf man sich im August des vergangenen Jahres zu gemeinsamen Gesprächen, woraus mehr und mehr ein reger Interessenaustausch wurde. Conrad sensibilisierte uns alle zunehmend für das Thema Olivenöl, indem er einen Kochkurs und ein

Sensorik-Seminar mit uns durchführte und zudem einen Historiker hinzuzog, um die Geschichte des Olivenöls und -baums greifbar zu machen. Im Kochkurs entstanden selbstgemachte Mayonnaise, Pesto, Salate und Vinaigrette, die aus dem hauseigenen Olivenöl produ-

wir auf Olivenbauern, ernteten selber Oliven und schauten uns neben der wunderschönen historischen Altstadt Bitontos, an, wie Oliven gepresst und zu Olivenöl weiterverarbeitet werden. Mit den hier gesammelten Eindrücken arbeiten wir nun an der Gestaltung einer individuellen

## Eine Fachreise in das Land der



ziert wurden. Wir waren regelrecht begeistert, denn ein Pesto selbst zu machen, war den meisten von uns völlig neu.

Damit nicht genug, die gesamte Schülerfirma flog Wochen später nach Bari, genauer nach Bitonto, um das Hauptanbaugebiet der Olive in Italien zu studieren. Dort trafen

der vielen „arteFakt“-Olivenölsorten, ob das native Zitronen-, Rosmarin- oder das feurige Peperoncino-Aroma-Öl, es nun in die Produktlinie schafft, wird noch heiß diskutiert. Eins steht aber fest, jede Wahl wird die Richtige sein.



### Apulien mit Klaus Hasse

22.–29. Mai und 2.–9. Oktober 2018 zu unseren Oliviers und Freunden im nördlichen Apulien in Bitonto, Minervino und Andria.

Informationen erhalten Sie unter [www.klaushaase.eu](http://www.klaushaase.eu), per e-Mail: [klaushaase@gmail.com](mailto:klaushaase@gmail.com) oder Telefon 07531.3694646, mobil 0176.43416687



## Reisen zu den Oliven und zu unseren arteFakt-Oliviers

### Korinth und Kreta mit Marianne Kill & Franz Gentemann

07.–16. Oktober 2018 zu Ioannis & Edith Fronimakis auf das südöstliche Kreta.

04.–13. November 2018 zur Familie Sinanos auf den nordöstlichen Peloponnes.

Informationen erhalten Sie per e-Mail: [franz.gentemann@t-online.de](mailto:franz.gentemann@t-online.de) oder Telefon 08176.998469 oder unter [www.artefakt.eu/reisen](http://www.artefakt.eu/reisen)

