



arteFakt

auskünfte

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

Frühjahrs-Auskünfte Nr. 19

Olivenölkampagne 2019



Dr. Ute Scheub

Boden-Bildung geht uns alle an

Dürren, Überflutungen, Überhitzungen. Die Klimaextreme nehmen in Europa und weltweit immer mehr zu, und mit ihnen dramatische Missernten – auch bei den Oliven. Soll die Politik es richten? Sind wir diesen Geschehnissen hilflos ausgeliefert?

Nein. Wir brauchen Boden-Bildung in doppeltem Sinne: mehr Humus im Boden und mehr Bildung in den Köpfen. Denn Humus, der zu 58 Prozent aus Kohlenstoff besteht, ist ein Schlüsselement. Er sorgt für Bodenfruchtbarkeit und höhere Ernten, vermindert Treibhausgase und sichert Wasser. Ein Prozent mehr Humus speichert pro Hektar rund 100 Tonnen CO₂ in Form von Kohlenstoff sowie 130.000 Liter Wasser. Schaut man Überschwemmungsgebiete genau an, so sieht man, dass die Katastrophen meist menschengemacht sind: Humusverarmte Regionen, in denen alles, was den agroindustriellen Maschinen im Weg stand, abgeholzt und ausgeräumt wurde, können das Wasser nicht halten. Humose Böden aber trotzen Fluten und Dürren, indem sie in ihren unzähligen Bodenporen Wasser aufnehmen – und für heiße Zeiten speichern. Im Kampf gegen Klimaextreme könnte die Landwirtschaft so vom Teil des Problems zum Teil der Lösung werden: Mit nur ein Prozent mehr Humus auf den globalen Böden, die dafür geeignet sind, könnte der CO₂-Anteil der Atmosphäre auf ein erträgliches Maß gebracht werden.

Humus-Bildung, wieder im doppelten Sinne, ist jedoch seit Erfindung des Kunstdüngers verloren gegangen und wird an den konventionellen Agrarinstitutionen kaum gelehrt. Jungbauern und Junggärtnerinnen lernen in ihrer Ausbildung fast nichts darüber, genauso wenig wie über die zentrale Rolle des Bodenlebens. In einem Hektar, 30cm tiefen, gesunden Boden befinden sich etwa 15 Tonnen Bodenlebewesen, was dem Gewicht von 20 Kühen entspricht. Diese Winzlinge gehen eine unfassliche Anzahl von Kooperationen und Synthesen ein, die meisten davon sind noch nicht einmal verstanden. Kunstdünger und ... (Fortsetzung auf Seite 2)

Kooperative Eleonas im Wetterglück



Auf den Hochebenen bei *Gargaliani* auf dem südwestlichen Peloponnes schützen umsäumende Bergriegel die Olivenhaine und dämpfen die volle Wucht der Klimaveränderungen, die im vergangenen Jahr anderenorts zu katastrophalen Ernteverlusten führten. Auf der ungeschützten Meeresseite waren die Oliven verloren, im Schutz der Berge aber konnten die Oliviers Gregorios, Andreas, Nikos und Maria gesunde Früchte ernten, die sie mit außerordentlichem Ehrgeiz zu ihren bisher besten Olivenölen veredelten. Damit begeistern sie nicht nur uns, sondern auch die Prüferinnen und Prüfer des Olivenöl-Panels, die ihnen dafür Höchstnoten der sensorischen Bewertung gaben.

Es ist nicht fünf vor, sondern fünf nach zwölf

Mahnende Stimmen bezüglich des Klimawandels gibt es seit Jahrzehnten. Die Älteren unter uns erinnern sich womöglich an den 1972 erschienenen Bericht des Club of Rome „Grenzen des Wachstums“, der viele von uns aufgerüttelt hatte. Wie bei vielen Problemen wurde viel Zeit verbracht, zu debattieren, ob es tatsächlich „fünf vor zwölf“ sei, oder ob es überhaupt so schlimm kommen könne. Hätte man eingesehen, dass es bereits „fünf nach zwölf“ war, hätte das die Sicht auf die Dinge gewiss verändert. Doch selbst der komplette Ernteausfall in Griechenland vor fünf Jahren wurde noch als singuläres Ereignis abgetan, wie es sie immer schon gab und immer wieder geben wird. Erst angesichts der Wetteranomalien im vergangenen Jahr, die den gesamten Mittelmeerraum erfasst haben, werden solche Stimmen schwächer. Es steigt die Akzeptanz für die Erkenntnis, dass wir uns bereits mitten im Klimawandel befinden und dass die „Puffer“ verbraucht sind. Die außergewöhnliche, lange Dürre des vergangenen



Erosion in Vaccarizzo Albanese/ Kalabrien

Jahres in unseren Breiten bereitete den Landwirten mit wenigen Ausnahmen, etwa bei Äpfeln und Weintrauben, große Ernteverluste. In der Folge erhöhten sich die Preise für Gemüse deutlich, für Kartoffeln haben sie sich sogar mehr als ver-

doppelt. In einer Art verkehrter Welt erging es den Landwirten südlich der Alpen nicht anders: Die Bora ist ein kalter Wind, der jährlich im Februar über das nördliche Griechenland nach Westen bis nach Oberitalien hinweg fegt. Durch veränderte globale Windströmungen hatte er sich mit sibirischem Frost aufgeladen, was tagelang zu Temperaturen bis zu -9°C führte. Mediterrane Gewächse halten zwar vorübergehenden Boden- und Nachtfrost aus, sie sind aber nicht über viele Tage hinweg frosthart, so dass es in etlichen Regionen zum Totalausfall der Gemüsepflanzen und der Blumen kam. Insbesondere im nördlichen Apulien wurden auch die in voller Blüte stehenden Olivenbäume erfasst. Die meisten Blüten erfroren.

Regen im Sommer
In der Zeit von Juni bis Mitte September ging dann der fehlende Regen des Nordens im Süden nieder, vorwiegend in Gestalt heftiger Unwetter. Dies verursachte ... (Fortsetzung auf Seite 3)

Regen im Sommer

(Fortsetzung auf Seite 3)

Inhaltsübersicht



So wurden die Olivenöle 2019 ... Seite 2



Editionen neuer Olivenöl-Spezialitäten ... Seite 4



Über Böden, Humus und Bodenleben ... Seite 6-7



Die arteFakt Kartogalerie 2019 ... Seite 9



Reisen zu den Oliven nach Kreta und auf den Peloponnes ... Seite 11

Die Olivenöle 2019

arteFakt
SELECTION



Olivenöl No.3 Kalabrien

Für die feine und liebliche Küche mit Aromen feiner Ziergräser, begleitet von grünem Apfel und grüner Mandel. Die gut eingebundene Schärfe und angenehme Bitternote machen es zu einem eleganten und sehr gut ausbalancierten Olivenöl.

Mit der insgesamt geringen Erntemenge wird die Verfügbarkeit nicht ganzjährig vorhalten. Durch den frühen Regen im Spätsommer gab es eine rasch voranschreitende Reifung der Oliven, so dass die frühreife „grüne“ Variante diesmal entfällt.



Olivenöl No.9 Toskana

Ausdrucksstarke und kräftig grüne Aromen von Wiesengräsern, die schnell in die Nase steigen. Im Geschmack treten pfeffrige und bittere Noten zunächst in den Vordergrund, die dann im Nachgang von den grünen Noten lange anhaltend überdeckt werden. Ein sehr kantiges und etwas wildes Olivenöl für Liebhaber, das dennoch gut ausbalanciert ist.



Olivenöl No.11 grün Katalonien

Nur auf den Hochebenen des Hinterlandes im Priorat konnten gesunde Oliven im normalen Reifeverlauf geerntet werden, so dass die Variation „grün“ aus sehr frühreifen Oliven gewonnen werden konnte. Daher dominieren Aromen von frisch geschnittenen Gräsern und frühreifem Apfel, mit erkennbaren herben und pfeffrigen Noten, wie sie für frühreife Oliven typisch sind, bei der *Arbequina* aber nur mittelstark ausfallen.

(Fortsetzung Editorial von Seite 1)

... Pestizide aber zerstören diese wunderbare Welt und verursachen ein riesiges, unterirdisches Artensterben.

Dagegen kämpft eine weltweit wachsende Gegenbewegung: Die „regenerative“ oder „aufbauende Landwirtschaft“. „AuLa“, wie man sie abkürzen könnte, ist mehr als „bio“: Sie baut Humus auf statt ab. Ihre Methoden sind dabei höchst vielfältig, da sie anders als die rationalisierte Agroindustrie stets auf regionale Besonderheiten reagiert. Hier entsteht die Landwirtschaft der Zukunft: klimafreundlich, artenvielfältig, widerstandsfähig und auf kleinstem Raum hochproduktiv. Dr. Ute Scheub ist Anhängerin des „konstruktiven Journalismus“, der nicht nur Probleme schildert, sondern auch deren Lösungen. In diesem Sinne schrieb sie zahlreiche Bücher, darunter „Die Humusrevolution – wie wir den Boden heilen, das Klimaretten und die Ernährungswende schaffen“ (siehe Seite 8).

Die Oliviers bieten uns wieder eine wohlschmeckende Vielfalt ihrer nativen Olivenöle auf einem hohen Qualitätsniveau. Die Auswirkungen der klimatischen Situation auf die Oliven, auf die wir hier in den Auskünften ausführlich eingehen, hatten es ihnen dabei besonders schwer gemacht. So ließen sich aus den Oliven weniger Ölsäuren, Aromen und Biophenole als gewohnt gewinnen. Neben den Mengenverlusten an Olivenöl erreichen alle Olivenöle daher nicht die Aromadichte des letzten Jahres. Die geringeren Polyphenolgehalte schwächen die herben und pfeffrigen Geschmacksnoten ab und lassen alle Olivenöle gefälliger und harmonischer ausfallen, so dass man sich in diesem Jahr gut an alle Olivenöle heranwagen, und sein bisherige Präferenz neugierig erweitern kann.



Neue Probier- und Geschenkboxen

Das frühere Set des „Probier- und Geschenkliters“ lösen wir durch ein Standardset ab, das wir „L'arte dell'oliva“ nennen, mit vier Kanistern (Olivenöl No.3, No.11, No.13, No.27) im Design der Jubiläumsedition der letzten Olivenölkampagne. Mit weiteren 2er, 4er und 8er-Sets, in verschiedener Zusammensetzung unserer Olivenöle, bieten wir darüber hinaus eine breite Auswahl für individuelle Wünsche.



Olivenöl No.13 Andalusien

Dieses exzellente neue Olivenöl ergänzt unser Angebot als ein vielseitig einsetzbares Olivenöl mit komplexen Spiel würziger Noten und breit gefächertem Bouquet, dominiert von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern, die Schärfe und Bitternoten hervorragend einbinden. Es ist ein Olivenöl, das zu Entdeckungsreisen vielfältiger Speisen einlädt und in ihren Kombinationen immer neue Aromen offenbart und sich besonders gut in der würzigen arabischen und indischen Küche behauptet.



Olivenöl No.27 grün Messenien

Auch hier konnten guten Oliven im normalen Ernteverlauf nur auf den Hochebenen im Hinterland geerntet werden. In der aromatisch präzisen Strukturierung ist den Oliviers der Kooperative mit der Variante „grün“ ein besonderes Olivenöl gelungen. Die Aromen von Wildkräutern, grüner Bananenschale und frühreifen Stachelbeeren werden dabei von sehr harmonisch abgestimmter Schärfe und moderat herben Noten begleitet.

arteFakt
CLASSIC



Olivenöl No.2 Sizilien

Trotz der klimatischen Verwerfungen mit äußerst schwierigen Bedingungen konnten Gunther und Klaus zwar nicht wie üblich die Kategorie „selection“ erreichen, aber dennoch ein sensorisch gelungenes Olivenöl erzeugen. Die Bitternoten und die Schärfe sind sanfter und gefälliger ausgefallen, und mit zarten Aromen von Wiesengräsern und etwas Artischocke ist es insgesamt ein elegantes Olivenöl geworden, das wir wieder empfehlen können. (Siehe hierzu auch Seite 3)



Cuvée di Librandi Kalabrien

Das Wort Cuvée spiegelt sich gut erkennbar in der komplexen Aromatik der verschiedenen Olivensorten wieder mit feinen Aromen und einem breit gefächertem fruchtigen Bouquet, das herbe Noten und eine akzentuierte Schärfe harmonisch einbindet. Mit den zurückhaltenden bitteren und scharfen Noten und den

komplexen Aromen ist es universell einsetzbar und ein echter Tipp für Olivenölfreunde, die keine Zeit als Hobbyköche haben, aus Zeitgründen eher pragmatisch in der Küche vorgehen müssen und dabei den Genuss aber nicht missen wollen.



Olivenöl No.7 Apulien

Dieses Olivenöl aus der Kampagne 2018 weist Aromen von grüner Mandel, Artischocke und Tomatenblättern auf. Die herben Noten sind nach wie gut erkennbar, begleitet von einer prägnanten Schärfe im Abgang. (Siehe Seite 3)



Olivenöl No.11 fruchtig Katalonien

Es ist wieder sehr schönes, rundes und gefälliges Olivenöl geworden, das seine Freunde insbesondere bei denen findet, die bittere und scharfe Noten im Olivenöl nur zurückhalten mögen. Im Vordergrund stehen fruchtige Aromanoten von Äpfeln mittlerer Reife und den Gräsern einer bunten Sommerwiese, die eine vielseitige Salat- und Gemüseküche bereichern.



Olivenöl No.23 Korinth

Ein gut abgerundetes und harmonisches Olivenöl mit kräftigen Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und Anklängen von Kräutern. Die Schärfe fällt in diesem Jahr weniger spitz aus und auch die zurückhaltenden herben Noten der Biophenole binden sich gut und ausgewogen mit den Aromen im Olivenöl ein. Mit der insgesamt geringen Erntemenge wird die Verfügbarkeit jedoch nicht ganzjährig vorhalten.



Olivenöl No.27 fruchtig Messenien

Bei der fruchtigen Variante der Koroneiki-Oliven mittlerer Reife herrschen kernobstfruchtige Noten vor, begleitet von grünen Aromen frisch geschnittener Gräser. Mit zurückhaltenden und weniger ausgeprägten scharfen und herben Noten ist dieses Olivenöl sehr schön ausbalanciert und damit runder und gefälliger im Geschmack als die grüne Variante.



Olivenöl No.29 Kreta

Mit nur gering ausgeprägter Schärfe und Bitternoten zählt dieses Olivenöl zu den sanftesten und gefälligsten Olivenölen in unserem Sortiment. Mit Aromen von grüner, noch unreifer Banane und frühreifen Kernobstfrüchten ist es gleichzeitig ein Feinfruchtiges für die liebliche und feine Küche.

Die Verfügbarkeit wird wegen der geringen Erntemenge nicht ganzjährig vorhalten.

arteFakt
BASIC



Olivenöl basic mild

Ein mild abgestimmtes Olivenöl ohne Spitzen mit erkennbaren sortentypischen Aromen in weniger intensiven Ausprägung. Ein gutes universelles Olivenöl für Liebhaber runder und eher gefälliger Geschmacksrichtungen, das aus aromatischen Gründen nicht über 130°C eingesetzt werden sollte.



Olivenöl basic würzig

Unser etwas würziger ausdifferenziertes basic-Olivenöl weist erkennbare herbe Noten und Schärfe auf, jedoch nur dezent ausgeprägt. Der sortentypische Fruchtcharakter ist hier deutlicher als bei der milden Variante wahrzunehmen. Ebenfalls ein gutes universelles Olivenöl, das sich für die heiße Küche bis 210°C eignet.

Fortsetzung von Seite 1:

Es ist nicht fünf vor, sondern fünf nach zwölf

... nicht nur starke Bodenerosion, sondern führte zu einem feuchtwarmen Wohlfühlklima für Insekten, Viren, Pilze und Bakterien in unbekanntem Ausmaß. Besonders litten darunter die Pflanzen der Biolandwirte, aber auch ein hoher Einsatz chemischer Abwehrmittel vermochte es nicht, die Schädlinge zu besiegen.

Mitesser und veränderter Oliven-Metabolismus

Der Überfluss an Wasser beschleunigte darüber hinaus das für gewöhnlich langsame Wachstum der Oliven, so dass sie, früh entwickelt, eine gute Brutstätte für die Olivenfliegen wurden. Im westlichen Sizilien war bereits Anfang September in nahezu jeder Olive ein Ei abgelegt, in dem eine Made heranwuchs. Viele Oliven fielen deshalb lange vor der Ernte zu Boden. Nur in wenigen geografischen Nischen wuchsen gesunde Oliven heran, etwa auf von Bergketten geschützten Hochebenen, wo die Wetterextreme abgeschwächt wurden.

Nicht nur die äußeren Feinde schädigten die Oliven, auch der innere Organismus der Oliven, der Metabolismus mit seinen biochemischen Prozessen, kam aus dem Rhythmus. Das langsame Wachstum der Oliven in den üblicherweise trockenen Monaten führt zu einer guten Anreicherung mit mineralischen Ionen aus tiefen Bodenschichten. Daraus bilden sich später Aromen. Da sich die Oliven jedoch früh mit viel Wasser füllten, bildeten sie über die Photosynthese viel Glucose und setzten bereits sehr früh, mancherorts schon Anfang September, zur Reife an. Äußerlich waren sie noch grün und erschienen unreif, im Inneren gab es aber bereits eine vorangeschrittene Fruchtreife. So musste vielerorts einen Monat früher als üblich mit der Olivenernte begonnen werden.

Erst die sinkenden Temperaturen im Herbst induzieren im mittleren Reifungsprozess den Farbwechsel und die Umwandlung des Fruchtzuckers in Ölsäure, den Hauptbestandteil des Olivenöls. Frühreife Oliven ergeben nur sechs bis neun Liter Olivenöl pro 100 Kilogramm Oliven, erst mit der mittleren Reife steigt der Ertrag üblicherweise auf dreizehn bis achtzehn Liter an.

Wegen der noch hohen Temperaturen im September und Oktober lag der Ertrag 2018 jedoch auch bei Oliven mittlerer Reife nur bei acht bis elf Liter. Wer auf mehr hoffte, und bis zur üblichen Erntezeit wartete, hatte dann überreife und hochgeschädigte Oliven, aus denen sich allenfalls noch Lampant-Olivenöle gewinnen ließen, die nicht genießbar sind, ohne zuvor raffiniert zu werden. In vielen Regionen schlossen deshalb bereits Anfang November die Mühlen wieder, zu einer Zeit, in der sie üblicherweise in vollem Gange sind.

Ernteauffälle und soziale Folgen

Konkret spürbar werden die Ernteauffälle beim Blick auf einzelne Olivenanbauer. Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23) sowie Edith und Ioannis Fronimakis (Olivenöl

No.29) erreichten statt 25.000 Liter Olivenöl nur knapp 8.000 Liter, Gunther und Klaus Di Giovanna (Olivenöl No.2) statt 20.000 Liter nur 4.000 Liter. Für Gunther und Klaus war dies doppelt bitter: Wegen der sehr frühen Ernte schafften sie trotz des Madenbefalls ein fehlerfreies Olivenöl mit einer sensorischen Qualität, die zwar nicht die Auslese, aber ein gutes Classic erreichte. Der Madenbefall schädigte aber die Fettsäuren, so dass die freien Fettsäuren knapp über dem zulässigen Grenzwert mit der Folge der Abstufung von Nativem Olivenöl Extra zu Nativem Olivenöl

en, zumal auch viele Arbeiten rund um die Olivenproduktion entfielen. Es wurden weder Helfer beim Ernten oder in der Mühle gebraucht, noch Mechaniker, die die Geräte warten oder reparieren, der Landhandel setzte weniger um, auch der allgemeine Konsum sank, da Einkommen fehlte.

Die sozialen Folgen gehen also weit über den Verlust an Oliven und Olivenöl hinaus, zumal es in den mediterranen Ländern kaum Ansprüche auf Sozialleistungen gibt, wie wir sie kennen. Auch staatliche Beihilfeprogramme für Ernteauffälle, wie sie bei uns flossen, blei-

sam über die Jahre arteFakt zu mehr als nur zu einem Unternehmen werden lassen, dass in vielerlei Hinsicht auch ein soziales Kunstwerk darstellt. Mit der Namensgebung „arte“ (ars: Kunst) und „Fakt“ (Aufklärung und Information) ist die Unternehmung eine oft muntere Werkstatt, in der unterschiedliche Menschen kreativ und solidarisch zusammenwirken. Der solidarische und ökologische Zeitgeist der achtziger und neunziger Jahre ist ein wichtiges Ferment für die erfolgreiche Entwicklung von arteFakt. Er hat uns Halt gegeben – wie das Pektin den Fruchtzellen in einem

unseres Mottos nach zwanzig Unternehmensjahren „Jubiläum feiern – Zukunft gestalten“ erhielt ich viel Zuspruch und die Aufforderung, die Idee konkret werden zu lassen.

Der Begriff „Fonds“ ist zunächst als Arbeitstitel aufzufassen, um den eigenständigen Charakter wie auch die Zweckbindung auszudrücken. Eine mögliche wirtschaftliche Rechtsform ist damit nicht vorweggenommen. Mit der bisherigen kleinteiligen und eher situativ geübten Solidarität werden sich die anstehenden Herausforderungen nicht bewältigen lassen. Hierfür bedarf es einer ökonomischen Kraft, die weder die Oliviers allein noch wir als Unternehmung aufbringen können. Das Tausch-Invest-Projekt des „10 Jahres-Vorrats“ vor vier Jahren zur Anschaffung einer modernen Kleinmühle für Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23) war ein spannendes Experiment. Zukünftig wird es aber nicht mehr allein um Olivenmühlen gehen, ganze Landschaften und die Landwirtschaft insgesamt müssen dem Klimawandel angepasst werden. Es zeichnet sich ab, dass hierzu in den nächsten Jahren in wachsendem Umfang Forschungs- und Fördergelder der Europäischen Gemeinschaft ausgeschrieben werden, die aber mit Eigenmitteln abgesichert werden müssen, was kleine Antragsteller meist von der Förderung ausschließt.

Klima- und Generationen-Zukunftsfonds mit ideeller Rendite

Die Frage ist, ob wir es uns gemeinsam zutrauen, quasi als Mitgift an die junge Generation ausreichend Mittel einzusammeln können, dass Wirkung erzielt werden kann. Eine hohe sechsstellige Summe wäre hierfür erforderlich. Und deshalb geht die Frage direkt an Sie, ob Sie es sich vorstellen könnten, sich an der Gründung eines derartigen Projekts finanziell zu beteiligen. Eine Zahlung, die keinen Zinsgewinn verspricht. Die Rendite wäre eine ideelle, dokumentiert durch die Leistung der Geförderten mit ihrem Beitrag zur Qualität ihrer Produkte und zum Erhalt der Umwelt.

Denkbar ist aber auch, dass – ähnlich wie bei den Olivenbaum-Patenschaften in unseren Landschaftsmuseen – Vergünstigungen beim Kauf von arteFakt-Olivenöl gewährt werden (etwa portofreie Zusendung oder ein je nach Einlage gestaffelter Rabatt). Auch eine symbolische Beteiligung mit Kleinstbeträgen wie einem Ein-Euro-Museumstaler ist denkbar, und nicht zuletzt würde arteFakt natürlich den Fonds ebenfalls zu füllen helfen.

Der „Fonds“ sollte sich bei der Finanzierung von wirtschaftlichen Investitionen wie etwa Olivenmühlen übrigens durch Rückführung wieder auffüllen. Für einen Generationen-Zukunftsfonds machte es keinen Sinn, wenn er bereits mit dem ersten Jahrgang verbraucht wäre.

Sind Sie interessiert und möchten sich informieren, an der Ausformung der Idee beteiligen und über eine Einlage nachdenken, dann lade ich Sie herzlich auf die Internetseite www.artefakt.eu/zukunftsfond/ zum Informieren, Debattieren und Beteiligen ein.

Sizilianische und apulische Oliviers im Unglück

Mit den Widrigkeiten der letzten Ernte konnte auch mit bestmöglicher Arbeit nicht überall das gewohnte Spitzenprodukt erzeugt werden, weil die Natur es nicht hergab. Der veränderte Reifungsprozess hat u.a. die Biophenolgehalte mit ihren bitteren Noten und scharfen Tönen verringert und diese beiden Olivenöle sanfter und gefälliger werden lassen, was manchen vielleicht sogar besser schmecken wird.



Olivenöl No.2 in diesem Jahr als „Natives Olivenöl“

Die Olivenölverordnung verlangt, dass ein natives Olivenöl keine sensorischen Fehler aufweisen darf, um die höchste Güteklasse „Nativ Extra“ zu erreichen. Nachrangig müssen dann noch Grenzwerte diverser chemischer und chemisch-physikalischer Parameter eingehalten werden. Von uns vielfach kritisiert, lässt die Olivenölverordnung für die darunter liegende Kategorie, ohne den Zusatz „Extra“, sensorische Fehler zu, die diese Olivenöle dann auch haben. Das Olivenöl-Panel attestierte dem Olivenöl No.2, dass es frei von Fehlern ist, erkennbare grüne Noten von frühreif geernteten Oliven aufweist, mit einer Fruchtigkeit von 5,6, Schärfe von 3,5, Bitternoten von 4,5 und einer Harmonie von 6,5 auf einer Skala von 0 bis 10. Einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren können sich durch Schädigungen in Freie Fettsäuren wandeln, die als Abbauprodukte gelten und den Geschmack beeinflussen können. Schädigungen haben ihre Ursache zu meist im falschen Umgang mit den Oliven bei der Ernte und ihrer falschen Lagerung bis zu ihrer Verarbeitung in der Mühle. Für Natives Olivenöl Extra dürfen die Freien Fettsäuren auf 100 Gramm Olivenöl nur 0,8 Prozent betragen, was als Grenzwert des Säuregrades bezeichnet wird. Für Native Olivenöle lässt der Grenzwert 2,0 % zu.

Der hohe Madenbefall hatte Gunther und Klaus trotz der frühen Ernte keine Chancen gelassen, den üblichen Säuregrad von unter 0,5 Gramm zu erreichen. Mit 0,96 % liegt er dieses Mal leicht über dem Wert für Natives Olivenöl Extra. Dem Gesetz folgend, weisen wir das Olivenöl No.2 daher als „Natives Olivenöl“ aus und führen es in der Qualitätsbeschreibung als arteFakt classic zu einem neuen und reduzierten Preis.

Olivenöl No.7 aus der Olivenölkampagne 2018

In Apulien hatte der lange Frost der Bora nicht nur die Blüten erfrieren, sondern auch die jungen Triebe aufplatzen lassen. In diesen offenen Wunden siedelten sich, begünstigt durch das feuchtwarme Klima des Sommers, Bakterien ein und verursachten eine Art „Baumkrebs“. Zur Bekämpfung mussten die Äste weit zurückgeschnitten werden, was nach dem Totalverlust im Vorjahr auch zu einer geringen Olivenernte in diesem Jahr führen wird. Es sind nur die jungen, zweijährigen Triebe, an denen sich die Olivenblüten bilden. Sie werden durch den Rückschnitt nun vielfach fehlen.

Für das Olivenöl No.7 nutzen wir die lange Haltbarkeit von zwei Jahren und bieten noch eine exzellente Position aus der Olivenölkampagne 2018, solange der Vorrat reicht. Im Sinne eines „OlioSoli“ belassen wir dafür den bisherigen Preis und reduzieren ihn nicht.



lagen. Die Kosten zur Abwehr der Schadinsekten und dem Mehltau mit Biomitteln, der hohe Ernteaufschlag und der geringere Verkaufspreis des herabgestuften Olivenöls summierten sich zu hohen Verlusten.

Dabei müssen auch jene, die ihre erhöhten Kosten nicht decken konnten jetzt schon wieder Geld für das Beschneiden ihrer Bäume und die Düngung und Pflege ihrer Haine ausgeben. Besonders hart trifft dies unsere apulischen Freunde, denen zunächst die Bora einen großen Teil der Olivenblüten erfrieren ließ, und denen dann die wenigen verbliebenen Oliven früh von den Maden der Olivenfliegen zerknautschten oder von Pilzen, Viren und Bakterien zum Verfaulen gebracht wurden. Die Cooperativa Emanuel De Deo (Olivenöl No.7) erwirtschaftet mit und für ihre knapp achthundert Mitglieder die Hälfte ihres Jahresumsatzes mit Oliven. Der Verlust trifft also 800 Familien

den Landwirte im Süden vornehmlich.

Was braucht es und was könnte unser Beitrag sein?

In den zurückliegenden zwanzig Jahren sind wir mit Ihnen und den Oliviers zusammengewachsen. Erzeuger und Verbraucher haben in dieser Partnerschaft neues Wissen erlangt, ökologische und technische Modernisierung vorangetrieben, in schwierigen Situationen Unterstützung und Zuversicht gegeben und auch geholfen, mentale Hindernisse zu überwinden. Neben dem fachlichen treibt uns immer auch der gesellschaftliche Anspruch, mit unserem Tun einen Beitrag für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen in einer gerechteren und friedlicheren Welt zu leisten.

Angelehnt an Joseph Beuys, nach dem jeder ein Künstler, ein Gestalter und Skulpteur eines Rohlings sein kann, haben wir gemein-

Zellverband. Und um im Vergleich zu bleiben, auch wir, als Personen und als Unternehmung, unterliegen einem Reifungsprozess. Den aktuellen arteFakt-Reifegrad würde ich im Beginn der mittleren Reife verorten. Viele Impulse nehmen wir noch auf, bilden neue Zellen, produzieren wertvolle sekundäre Auf- und Abwehrstoffe, haben Reserven und beginnen im Kern Lager für die nachkommenden Generationen anzulegen.

Angesichts gesellschaftlicher und klimatischer Verwerfungen werden die Herausforderungen für unsere Kinder in mentaler, kultureller wie auch materieller Hinsicht wohl größer und komplexer werden, als damals für meine Generation. Nach meinem Vorschlag im letzten Jahr, deshalb einen „arteFakt Generationen-Zukunftsfonds“ zu bilden, konnte ich vielen Gesprächen entnehmen, dass ich mit diesen Gedanken nicht allein bin. Angesichts

arteFakt Editionen mit Olivenöl-Spezialitäten

am besten kalt und pur genossen

Ein Winzer wird nicht Trauben anbauen, um Produzent von Zucker zu werden. Ohne Zucker würde es zwar keinen Alkohol geben, dennoch soll dieser nicht den Charakter des Weines prägen. Seine Winzerkunst besteht in der Darstellung der Typizität der Sorten und ihrer Aromenspiele, die er in seinen Weinen zum Ausdruck bringt. Warum sollte also ein Olivier Öl produzieren wollen – war unsere Ausgangsfrage vor über zwanzig Jahren.

In unserem Ziel, Olivenöl neu zu erfinden, sind wir in den letzten zwanzig Jahren weit vorangekommen. Mit dem anfänglichen Slogan „Ölwechsel“ wollten wir Olivenöl aus der Fettecke befreien und es zu einem genussvollen, aromatischen Lebensmittel entwickeln, in dem sich die fruchtige Typizität der jeweiligen Olivensorte erkennen und schmecken lässt. Die Olive kann mehr als nur ein funktionales Speisefett liefern. Viele von Ihnen haben diese Entwicklung und die Transformation der Erzeuger zu Oliviers miterlebt und gefördert.

Die Klassifizierung des Weins als Vorlage

Von Anbeginn hatten wir uns den Wein zum Vorbild genommen und

Unsere Olivenöl-Kategorien der Qualität

- ein arteFakt Bratolivenöl entspräche dem Kochwein
- ein arteFakt basic-Olivenöl dem *Vino della Casa*, dem einfachen aber ehrlichen Landwein
- ein arteFakt classic-Olivenöl* dem Kabinettwein oder Qualitätswein
- ein arteFakt selection-Olivenöl* einer Auslese
- ein arteFakt special-Olivenöl* einer limitierten Edition besonderer Sorten und Lagen, vergleichbar beim Wein mit „Erstes Gewächs“

(* immer als *Terroir, Monocultivar oder konzeptionelles Cuvée*)

Analogien zum Prozess der Weinerzeugung gesucht. Schnell wurde klar, dass die Olivenölverordnung hierbei keinerlei Ansatz bietet. Ihre gesetzliche Geltung zwingt uns zwar, sie formal einzuhalten, wir können ihren Klassifikationen und Bewertungen mit einem „Kunstgriff“ aber etwas entgegenzusetzen: Wir definieren mit unseren Qualitätskategorien eigene „Marken“, ähnlich wie die Winzer mit „Landwein“, „Qualitätswein“ und „Auslese“. Hierbei differenzieren

wir nicht abgestuft nach Produktfehlern, wie es die Olivenölverordnung vorschreibt, sondern nach der Komplexität der Aromen in den verschiedenen „Klassen“ der Öle.

Ein einfacher Wein ist kein „Fehler“

Beim Wein ist es eher unüblich, immer nur zur höchsten Qualitätsstufe einer Rebsorte zu greifen, vielmehr ist sie besonderen Anlässen vorbehalten. Der Qualitäts- und der ehrliche Landwein, der *Vino della*

Casa, sind die Qualitäten des Alltags, die sich aber nicht durch Fehler definieren, sondern durch ihre geschmackliche Einfachheit oder aromatische Komplexität, was dann auch im Preisgefüge seinen Ausdruck findet. Beim Olivenöl wird gemeinhin nur das „Native Olivenöl Extra – die höchste Güteklasse“ angeboten, obwohl lange bekannt ist, dass es eine nichtssagende Floskel in Bezug auf den Inhalt geworden ist, bei der auch die Preise von 2,79 bis 37,99 Euro keine Aussage über

die wirkliche Qualität erbringen. Ein Olivier kann die aromatische und geschmackliche Komplexität nicht wie beim Wein mit dem Zusatz von Hefen für sekundäre- oder der Lagerung im Barrique für tertiäre Aromen erreichen. Es stehen ihm nur die primären Aromen direkt aus der Frucht zur Verfügung. Sie zu gewinnen, zu entfalten und zu profilieren, gelingt nur mit äußerster Sorgfalt im Prozess von der Ernte bis zur späteren Lagerung des Olivenöls, mit dem Einsatz moderner Technik und mit sehr modernem Wissen über den Reifeprozess und dem Metabolismus der Olive. Anders als beim Wein bestimmen sich der aromatische Ausdruck und der Ölgehalt der Olive, neben den Faktoren der Sorte, der Böden, der Lage und der klimatischen Bedingungen, wesentlich durch den zeitbedingten Reifezustand.

Wie beim Wein müssen die Olivenöle natürlich in jeder Kategorie dann auch frei von Fehlern sein. Neben der Vielfalt der Olivensorten gilt es somit auch die Vielfalt der Qualitätsstufen zu entdecken, um wie beim Wein auch das Preis-Leistungsverhältnis beim Einsatz in der Küche und beim Genuss in eine ausgeglichene Balance zu bringen.



Neu

Edition Monocultivar Moraiolo

Romina und Graziano Decimi
Perugia/Umbrien – Italien



Moraiolo

Aromen: kräftiges und etwas kantiges Grün frühreifer Oliven mit Anklängen von Blättern der Artischocke und profilierten, länger anhaltenden pfeffrigen und herben Noten.



Romina und Graziano zählen zu den Quereinsteigern, die sich aus Emotionen zur Olive ihrer Kultivierung verschreiben und sich aufmachen, Olivenöl neu zu entdecken und zu revolutionieren. Auf ihren Olivenhainen von sechs Hektar wachsen verschiedene heimische Sorten, darunter die *Moraiolo*, auf 400 Metern Höhe, umgeben von Hügelketten, die sie schützen. Mit ihrer eigenen kleinen High-Tech-Mühle kreieren sie ihre sehr individuell geprägten *Terroir*-Olivenöle, in denen sich der Begriff der „Manufakturkunst“ auf sehr kulinarische Weise widerspiegelt.

Neu

Edition Dritta

Dr. Roberta di Luigi und Vincenzo Tini – Teramo/Abruzzen – Italien



Dritta

Aromen: Grüne Aromen der Vielfalt von Gräsern und Blättern einer Sommerwiese mit Anklängen von Tomatenkraut und grünen Walnüssen, mit gut eingebundener Bitternote und deutlicher Schärfe im Nachgang.

Roberta studierte Marketing und Vincenzo Informatik. Für ihre Ideen zum Olivenöl musste manche Tradition weichen und die Technik der Olivenmühle, die sie in dritter



Generation führen, modernisiert werden. Alle Prozessstufen zwischen Ernte und Mühle werden mit einer eigens dafür entwickelten Software von Vincenzo kontrolliert und dokumentiert, vom Standort des Baums bis zur Lagerung in sauerstofffreien Edelstahlbehältern.

Neu

Mate Professional Blend

Aleksandra Vekić
Umag/Istrien – Kroatien



Leccino



Bianchera

Aromen: Mit diesem Blend aus der Leccino (60%), Frantoio (30%) und Bianchera (10%) ist ein sehr fein strukturiertes Olivenöl mit komplexer Aromatik frisch geschnittener Ziergräser und grüner Mandel und mit harmonisch eingebundener Bitternote und pikanter Schärfe im Nachgang gelungen.



(v.l.) Aleksandra, Paolo und Theresa

Um das Erbe ihres Vaters zu erhalten, der noch im hohen Alter

eine große Zahl an Olivenbäumen pflanzte und eine Olivenmühle einrichtete, wurde Aleksandra zur Oliviere. Als Quereinsteigerin geht sie abseits der Traditionen eigene Wege, die sie im Einklang mit der Natur verfolgt. Gemeinsam mit dem Agronomen Paolo Parmegiani und der Sensorikerin Tereza Koulakti kreiert Aleksandra aus ihrer Sortenvielfalt sehr aromatische und komplexe Olivenöl-blends und Monocultivars.

Frantoio

Tenute Librandi
Cosenza/Kalabrien – Italien



Frantoio

Aromen: Die Frantoio ist eine geschmacklich eindrucksvolle und ausdrucksstarke Sorte intensiven Grüns frisch geschnittenen Grases, von grüner Mandel und Artischocke, mit stärkeren Bitternoten und sehr pfeffrigem Abgang. Wegen ihrer Robustheit gegenüber Kälte haben die Geschwister Librandi einen kleinen Olivenhain mit der Frantoio in den Hochlagen der Bergregion von Vaccarizzo Albanese angebaut, wo sie auf felsigem Grund mit guter Wärmereflektion der Sonne gedeihen und früh geerntet werden.

Edition Bio Psiloelies

Edith Fronimakis und Christoph Sippel
Lasithi/Kreta – Griechenland



Psiloelies

Aromen: Mit der ausgewählten Lage ergeben sich stärker profilierte und feiner differenzierte Aromen von grüner Banane und frühlingshaften Ziergräsern, die es zu einem eleganten und etwas lieblichen Olivenöl werden lassen, unterstützt durch die nur dezenten Bitternoten und zurückgenommene Schärfe. Gemeinsam mit Christoph, unserem Sensorikspezialisten, suchte Edith mit Oliven ausgewählter Lagen im Canyon von *Skinokapsala* und einer veränderten Prozessführung in der Mühle ein erweitertes oder neues aromatisches Profil der Psiloelies zu erkunden und ernteten dafür nur Oliven sehr früher Reife. Das Ergebnis macht für die nächsten Jahre Lust auf mehr davon.

Landschaftsmuseum *Faunus* in Palombaio-Apulien

Olivenbaum-Patenschaftsprojekt

Unser langjähriger Freund, der heute pensionierte Ortopolizist von Bitonto, *Franco Devanna*, organisierte wieder für Schulklassen Ausflüge zur Besichtigung des Olivenhains, der von *Anna Masciale* liebevoll gepflegt wird. Annas Vater Antonio und ihr Sohn Luca halfen beim Baumschnitt, der jetzt etwas umfangreicher ausfiel, weil die *Bora* mit seinem länger anhaltenden Frost auch hier die Blüten erfasst und einige Bäume in Mitleidenschaft gezogen hatte, so dass die Frostschäden an den Ästen herausgeschnitten werden mussten. Auch in Palombaio gab es 2018 keine Oliven, weshalb die Reisegruppen von arteFakt und den ZEIT-Reisen dieses Mal nur schauen und leider keine Olivenernte durchführen konnten.

Mit den heftigen Regenfällen im Sommer bildeten sich im mittleren Teil des Hains Wasserströmungen, die den Boden unterspülten und die Umgrenzungsmauern wegrissen, die dort seit mehreren hundert Jahren stehen. Der Hauptweg ist bereits wiederhergestellt. Nach Beratungen mit Wasserbauingenieuren wird er jetzt nicht mehr von Mäuerchen eingefasst, sondern als Stufe im Gelände angelegt, über die zukünftig derartige Wassermassen leichter hinwegströmen können. Die Auswaschungen und die Schäden an den größeren Mauern der Außengrenzen des Hains benötigen einen größeren Aufwand zur Reparatur, für die wir uns noch etwas Zeit geben. Wenn etwas hunderte von Jahren gehalten hat und jetzt in nur einem Sommer von mehreren Regensturzfluten weggespült wird, dann verändert sich offensichtlich etwas, dem wir durch Anpassungen beim Wiederaufbau Rechnung tragen müssen.

Nach Rückschlägen auch Fortschritte

Es gibt aber auch erfreuliches zu berichten. Nach den Planungen und dem Verlegen einer Wasserzuleitung auf den Hain im letzten Jahr wurde im Herbst das Toilettenhäuschen fertig. Wir haben es direkt an die alte und undichte Wasserzisterne bauen lassen und mit ihr verbunden, damit sie nun



In Anlehnung an die traditionelle Bauweise mit Kalkbruchsteinen die Trulli zu errichten, passt sich das Toilettenhäuschen harmonisch in das Naturensemble des Olivenhains ein.

zukünftig dem Humusaufbau dient. Jetzt im März werden zwei LKW-Ladungen angerotteter Kuhmist als Langzeitdünger auf den Hain gefahren und in den Boden eingearbeitet. Anna wird danach einen erneuten Versuch starten, die Lücken im „Weinberg“ mit veredel-

ten Jungpflanzen der autochthonen Traubensorte „Nero di Troia“ aufzufüllen. Mit dem Wasseranschluss sollte es nun gelingen, sie durch den dann hoffentlich wieder trockenen Sommer zu bringen und anwachsen zu lassen. Ein ganz großes Dankeschön geht an dieser

Stelle an alle arteFakt-Freunde, die mit ihrer Bestellung von Olivenöl auch den „1-Euro-Museumstaler“ mit angeklickt und damit die stolze Summe von 9.636,00 Euro zusammen getragen haben, durch die all diese Vorhaben mit finanziert werden können.



Durch die Regenfluten weggespülte Begrenzungsmauern und Auswaschungen und der bereits wieder hergerichtete Hauptweg durch das Landschaftsmuseum.

41. Tischeishockey-Weltmeisterschaft in Bitonto



Manche erinnern sich vielleicht noch an die Weltmeisterschaft, deren Austragung wir vor vier Jahren in Korinth unterstützt hatten. Jedes Jahr wird sie in einem anderen europäischen Ort ausgetragen, und als uns letztes Jahr der *Münchener Freizeit Sport Club*, als Ausrichter der Meisterschaften, nach einem spannenden neuen Ort für dieses Jahr ansprach, schlugen wir gleich *Bitonto* vor. Gemeinsam mit unseren apulischen Freunden werden wir nun vom 17. bis 25. August dort die Gastgeber sein. Es war nicht schwer, unsere Freunde und Partner zur Gestaltung für ein kulturelles und kulinarisches Rahmenprogramm für die Spieler und Spielerinnen mit-



samt ihren Familien zu gewinnen. Darin ist u.a. der Besuch des Olivenhains mit einem Picknick aus regionalen Köstlichkeiten und mit einem Auftritt der Folkgruppe „Re Pambanelle“ vorgesehen. Und natürlich eine Olivenöl-Degustation. Informationen zur Weltmeisterschaft unter www.mfsc.de



Die Humusrevolution. Wie wir den Boden heilen, das Klima retten und die Ernährungswende schaffen.

Von Ute Scheub und Stefan Schwarzer

Dieses erstmals 2017 erschienene Buch sollte mit zu den wichtigen Büchern zählen, wenn man sich fundiert informieren und angesichts der Dramatik der Klima-Situation auch etwas finden möchte, was Mut für Lösungsansätze macht. Die Autoren zeigen auf, warum der Klimawandel zusammen mit Boden- und Artenverlust ein Umsteuern unserer Landnutzung erzwingt und welche Bedeutung eine „Humusrevolution“ dabei erhält. Ein globaler Humusaufbau relativ geringen Ausmaßes auf den Böden, die durch

Agrarindustrie, Entwaldung und Versteppung zerstört sind, würde genügen, um den CO₂-Gehalt der Atmosphäre auf ein ungefährliches Maß zu senken. Was einfach klingt, ist es auch – allerdings nur mit Methoden, die mit der Natur arbeiten statt gegen sie.

Es ist die Botschaft dieses Buches, dass es nicht nur möglich, sondern auch einfach wäre, binnen weniger Jahrzehnte die Klimakrise zu stoppen und die Regeneration der planetarischen Ökosysteme umzusetzen. Dazu muss auf den natürlichen Kreislauf zurückgegriffen werden, mit dem durch verrotten-

des Pflanzenmaterial der darin über die Photosynthese angereicherte Kohlenstoff (CO₂) aus der Atmosphäre wieder in den Boden zurückgebracht wird – dorthin, wo er dringend benötigt wird, um das Leben darin zu erhalten. Vom Humus hängt der gesamte Lebenszyklus der Landpflanzen, -tiere und Menschen ab.

Was dazu im Großen nötig ist, aber auch, was wir im Kleinen, in unserem eigenen Lebensumfeld dazu beitragen können, erläutern die Autoren anhand zahlreicher praktischer Beispiele aus vielen Regionen der Welt und ge-

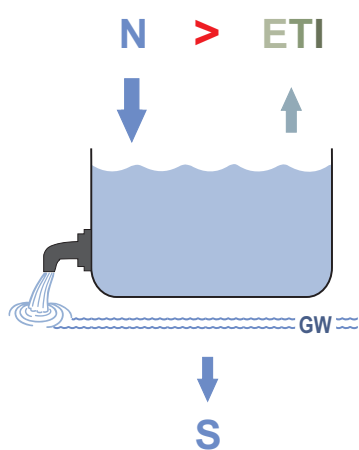
ben Handlungsanleitungen für die Umsetzung. So liegt auch ein praktisches Handbuch vor, mit fundierten, fachlichen Informationen zur Aufklärung und für die Argumentation, um politisches Handeln einzufordern wie auch kleinteilige Beiträge im eigenen Lebensumfeld zu verwirklichen, vom Insektenhotel bis zum Humusaufbau im Garten. 230 Seiten, reich bebildert, verständlich geschrieben und gut erklärt, im Buchhandel zum Preis von 19,95 Euro.

Die im Dunkeln

Welche Funktionen haben Böden

Böden bilden den Lebensraum für zahlreiche Organismen. Sie sind Standort für Pflanzen und Kulturpflanzen und damit verbunden die wesentliche Ernährungsgrundlage für den Menschen. Böden erfüllen Funktionen als Ausgleichskörper im Wasserhaushalt (s. Bodeneigenschaften) und als Filter und Puffer von Schadstoffen – z. B. kann im Sickerwasser enthaltenes Nitrat unter bestimmten Bedingungen im Boden zu Nitrit und Stickstoff umgewandelt werden. Diese Funktion ist besonders wertvoll in Betracht der Nitrat-Grenzwert-Einhaltung (50 mg NO₃-/l) im Trinkwasser. Darüber hinaus haben Böden eine Archivfunktion. Böden sind in Deutschland und Mitteleuropa i. d. R. mehrere hundert bis etwa 10.000 Jahre alt. Die in ihnen enthaltene organische Substanz (Pollen und Kohlenstoffverbindungen) ist für Klimaforscher ein ergiebiges Archiv. Auch für Archäologen sind Böden und die in diesen enthaltenen Artefakten von großer Bedeutung.

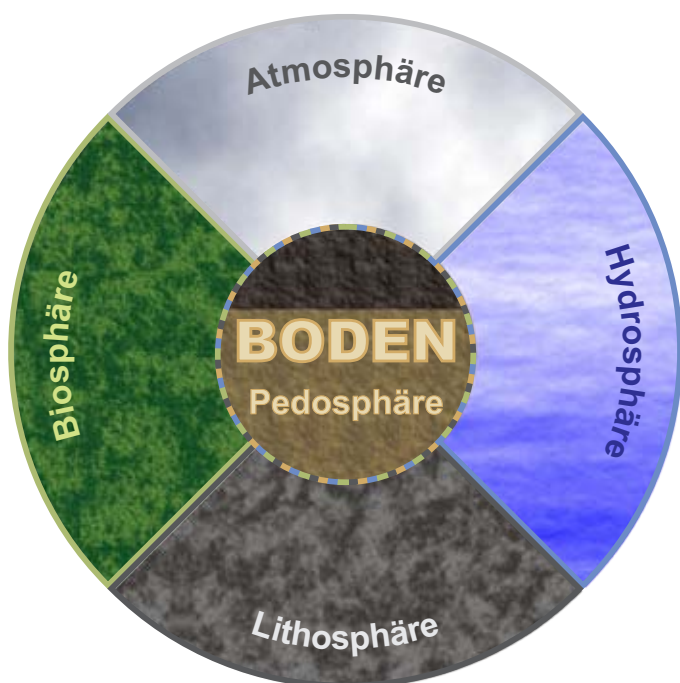
Wie entstehen Böden



Die Entstehung von Böden ist ein fortwährender Prozess, der von einer Reihe unterschiedlicher Faktoren abhängig ist. Zu diesen Faktoren gehören Klima, Ausgangsgestein, Form und Lage der Erdoberfläche, Wasserbedingungen sowie die Pflanzen- und Tierwelt einschließlich des Menschen. Verändert sich einer dieser Faktoren über die Zeit hinweg (z. B. durch Klimawandel), bekommt die Bodenentwicklung i. d. R. neue Impulse. Kleinräumig gesehen können so in Abhängig von der jeweiligen Zusammensetzung und Ausprägung der bodenbildenden Faktoren unterschiedliche Bodentypen entstehen, die jeweils durch einen spezifischen Aufbau und charakteristische Eigenschaften geprägt sind. Dem Klima kommt global gesehen eine zentrale Bedeutung zu. Hohe Temperaturen in Kombination mit ausreichendem Wasserangebot durch Niederschlag verstärken die Intensität chemischer Verwitterungsvorgänge, welche das Bodenausgangsgestein

zerkleinern. Schwankende Temperaturen um den Gefrierpunkt verstärken die physikalische Zerkleinerung des Gesteins. Sofern eine positive Wasserhaushaltsbilanz vorliegt, entsteht Sickerwasser. In diesem ist Kohlensäure enthalten, die langfristig zu einer Versauerung des Bodens führt. Für eine positive Wasserhaushaltsbilanz sind Niederschlagsmengen (N) notwendig, die den Wasserverlust durch Verdunstung (E = Evaporation, I = Interzeption) und durch den Stoffwechsel der Pflanzen (T = Transpiration) übertreffen, so dass Sickerwasser entsteht, das dem Grundwasser zuströmt.

Neben dem Niederschlag ist das Bodenausgangsgestein ein zentraler Faktor der Bodenbildung. Die Eigenschaften des Gesteins werden an den Boden „vererbt“. Das gilt sowohl für chemische Parameter wie pH-Wert und elementare Zusammensetzung als auch für physikalische Parameter wie die Korngrößenzusammensetzung.



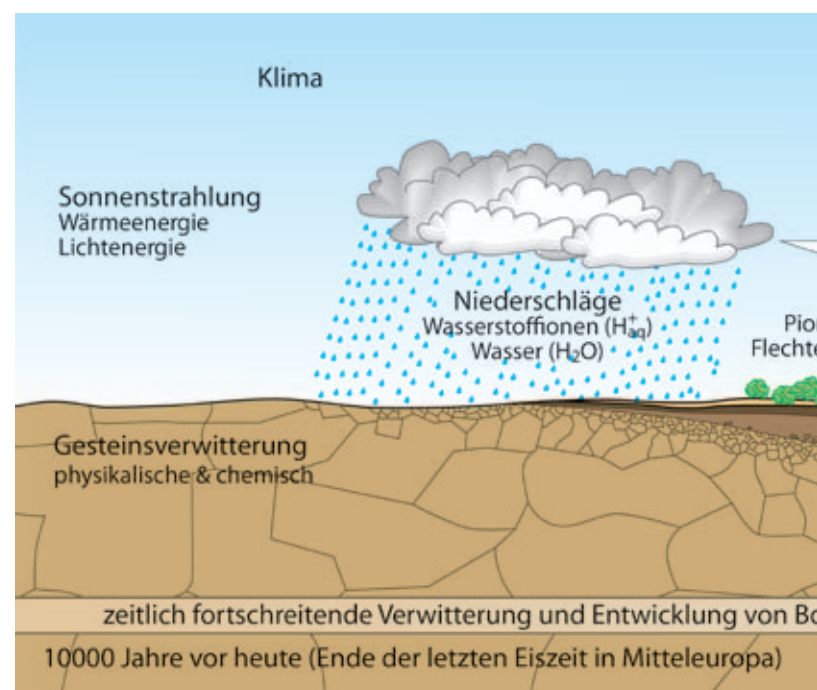
Was ist Boden

Leichter Boden, schwerer Boden, Teppichboden, Tanzboden, Dachboden, Tortenboden – mit dem Begriff Boden werden sehr unterschiedliche Körper beschrieben. Die Bodenwissenschaft versteht Boden als einen Ausschnitt der äußeren Erdoberfläche. Dieser Ausschnitt ist die Schnittmenge aus Bestandteilen der Lithosphäre, der Atmosphäre, der Hydrosphäre und der Biosphäre. Beispiele für Bestandteile dieser Sphären sind:

- Lithosphäre: Gesteine und Minerale
- Atmosphäre: Luft/Bodenluft → Stickstoff, Sauerstoff, Kohlendioxid
- Hydrosphäre: Wasser → flüssig (auch Nebel), fest (Eis)
- Biosphäre: Bodenfauna, Bodenflora, Humus

Nur an Orten, an denen Bestandteile aller dieser vier Sphären kombiniert auftreten, können Böden entstehen.

Der Zustand unserer Böden ist – auch über längere Zeiträume hinweg – eng mit dem Klimawandel verwoben. Dies ist ein zentraler und erkennbar zu einem außerordentlich wichtigen Fokus des öffentlichen Diskurses. Die Zivilgesellschaft und die Bürgerinitiativen müssen viele Menschen einbezogen werden, um erfolgreich Einfluss auf den Diskurs nehmen zu können. Deshalb haben wir uns an die Fakultät für Agrarwissenschaften der Universität Göttingen gewandt und dort in der Arbeitsgruppe für Agrarökologie (Arbeitsgruppe für Agrarökologie) den wissenschaftlichen Austausch für gewonnen, uns in einem ersten Überblick über den aktuellen Stand der Forschung zu führen. Damit eröffnen wir für artefakt auch die Möglichkeit, dies mit den Oliviers und mit Ihnen vertiefen werden wir für dieses Thema ein Expertenkreis werden wir für dieses Thema ein



Auf die Bodenart kommt es an

Unter dem Begriff Bodenart versteht der Bodenkundler die Korngrößenzusammensetzung eines Bodens. Hierbei werden die drei Hauptbodenarten Sand, Schluff und Ton voneinander unterschieden. Zum Sand zählen Bodenpartikel mit einem Durchmesser zwischen 0,063 und 2 mm, Tonpartikel sind kleiner als 0,002. Die Schluffgröße liegt zwischen der des Sandes und des Tons. Ein Korngrößengemisch aus annähernd gleichen Anteilen von Sand, Schluff und Ton wird als Lehm bezeichnet.

Nach der Zerkleinerung des Bodenausgangsgesteins siedelt sich zunächst eine Pioniervegetation an dieser ab. Diese wird durch die Zersetzung der toten organischen Substanz zersetzt. Aufgrund des Abbaus der toten organischen Substanz im Oberboden. Der Abbau der organischen Substanz erfolgt durch Pilze und Bakterien. Die Mächtigkeit des Bodens nimmt daher über die Zeit zu. Die Kohlensäuren in den Boden, zusammen mit den beim mikrobiellen Abbau entstehenden Wasserstoffionen sind diese für die stetige Versauerung des Bodens. Die nach unten absinkenden pH-Werte des Bodens werden durch die Versauerung des Bodens. Es entstehen dabei die Bodenhorizonte.

Regenwurm



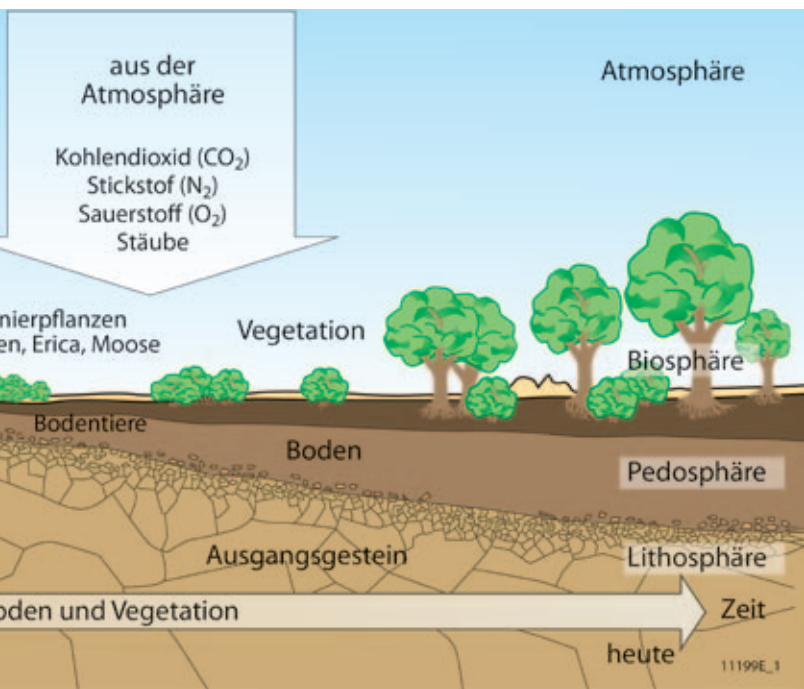
3595EX © Westermann

sieht man nicht

(Bertolt Brecht, Dreigroschenoper)

er die landwirtschaftliche Nutzung hinaus –
ie existenzielle Bedeutung des Bodens wird
igen gesellschaftlichen Thema, rückt in den
esellschaft ist gefordert: In bester Tradition
nen zu Experten für das Thema werden, um
zu können.

rarwissenschaften an der Georg-August-Uni-
teilung für Agrarpedologie (landwirtschaft-
ftlichen Angestellten *Dr. Peter Gernandt* da-
ck in die Grundlagen der Bodenkunde einzu-
ein neues Thema, in das wir uns gemeinsam
ollen und müssen. Auch den uns beratenden
erweitern.



Sand und kleineren Fraktionen durch Verwitterungsprozesse
n Standorten an. Diese stirbt jahreszeitlich bedingt ab und wird
ntanz durch Bodenorganismen kommt es zur Humusanreicherung
gt keineswegs nur durch die größere Bodenfauna Bakterien
parallel zur Humusanreicherung verwittert das Ausgangsgestein
Zeit zu. Mit dem Niederschlag gelangen sehr schwache
obiellen Abbau der Organischen Substanz entstehenden
odens verantwortlich. Durch die daraus resultierenden von
en sukzessiv Bodenbestandteile vertikal nach unten verlagert.

Fliegenlarve



Milbe



Fliegenlarve



Regenwurm



Milbe



Käferlarve



Springschwanz



In einem Kubikmeter Boden
mittlerer Fruchtbarkeit leben:

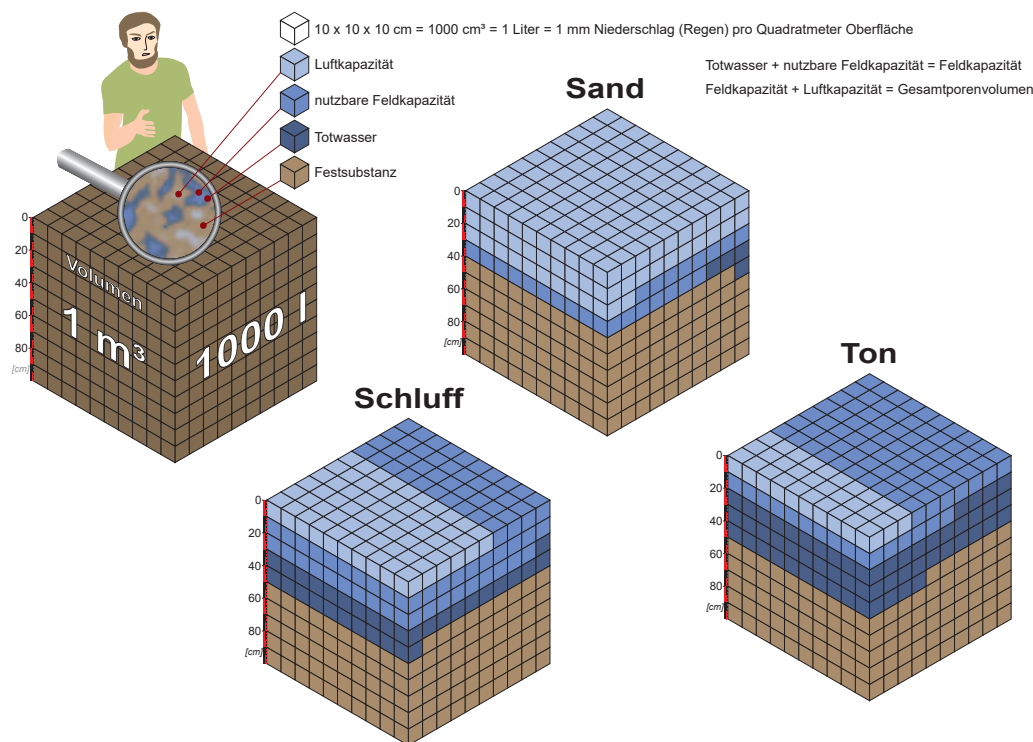
Regenwürmer	100
Tausendfüßler	300
Fadenwürmer	1.000.000
Algen	100.000.000
Pilze	100.000.000.000
Bakterien	30.000.000.000.000

Quelle: Bodenatlas 2015, Heinrich-Böll-Stiftung, NABU u. a.

Wasserbedarf und -verfügbarkeit

Ein wesentlicher Unterschied zwischen den Bodenarten ist ihre Fähigkeit wie ein Schwamm Wasser entgegen der Schwerkraft zu speichern. Das Verhältnis von Porenoberfläche und Porenvolumen hat hier große Bedeutung. Adhäsionskräfte, die das Wasser im Boden halten, werden hierdurch gesteuert.

Unter dem Aspekt Wasserverfügbarkeit für Pflanzen stellen Schluff- und Lehm Böden das Optimum dar. Durch das in ihnen gespeicherte Wasser können Pflanzen auch in trockenen Phasen des Jahres einen Teil ihres Wasserbedarfs decken.



Nährstoffe

Durch die Verwitterung der Minerale werden viele Elemente bzw. Nährstoffe an die Bodenlösung abgegeben. Hierzu zählen u. a. Calcium, Kalium, Phosphor, Natrium. Stickstoff als wichtiges Nährelement ist in keinem Mineral enthalten. Die Stickstoffvorräte eines Bodens sind im Humus gespeichert und werden langsam und stetig durch Mineralisation freigesetzt. Die 30 cm mächtige Ackerkrume vieler mitteleuropäischer Böden, die sich unter ackerbaulicher Nutzung befinden, enthält ca. zwei Prozent Humus. Bei einer durchschnittlichen Trockendichte des Bodens von 1,5 g/cm³ wiegt diese Krume je Quadratmeter 450 kg. Der Humusanteil beträgt dabei 9 kg. Bei durchschnittlichen Verteilungsverhältnissen der Elemente im Humus bedeutet dies eine Fracht von ca. 300 g Stickstoff, 40 g Schwefel und 25 g Phosphor, die im Humus enthalten sind. Da diese Mengen oft nicht den Bedarf der Nutzpflanzen decken, ist eine ergänzende Düngung notwendig.



Die Acetaia Bellei in Modena

Unsere langjährigen Balsamico-Partner der *Fattoria degli Orsi* haben im letzten Frühjahr aus Altersgründen ihre Produktion eingestellt. Die Kinder bauen zwar weiter die Biotrauben für ihren Wein an, wollen aber die Mosterei nicht weiterführen. *Insa Lorenzo* hatte sie daher an die befreundete *Familie Bellei* übergeben. Die setzt die Balsamico-Produktion fort, und so behalten wir die beiden beliebten Grundsorten des weißen Condimento und des schwarzen Balsamico im Sortiment. Sie kommen jetzt mit dem neuen Etikett der *Acetaia Bellei*, aber weiterhin auf der Basis der Biotrauben der Familie Lorenzo.



In dritter Generation stellen heute die Enkelkinder in der Manufakturtradition ihrer Großmutter verschiedene Sorten und Qualitäten an Essigen her, die als Balsamico bezeichnet werden. Traditionell beginnt dieser Essig, im besten Fall aus sieben verschiedenen Traubensorten gemostet, seine Laufbahn bei den Belleis in einem großen, dreihundert Liter fassenden Holzfass. Je nach angestrebter Qualität reduziert er sich über die Jahre der Reifung, wird dabei mehrfach in Fässer anderer Holzarten umgebettet und mit Anteilen von frischem Most versetzt. Der Superlativ ist dann die



Echter Aceto Balsamico kann nur in den beiden italienischen Provinzen Modena und Reggio Emilia produziert werden, er gilt als der „König der Essige“. Er darf nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden. In der Manufaktur Bellei werden hierfür sieben Rebsorten verwendet: die weißen Trauben der Albana und Trebbiano und die roten Sorten Lambrusco, Sangiovese, Ancelotta, Fortana und Montuni.

konzentrierte Form, bei der sich der Balsamico nach 25 Jahren auf ein 15 Liter Fässchen reduziert, sich dann „Tradizionale di Modena“

nennen darf und ein Vermögen wert ist. Zur Geburt einer Tochter setzte früher die Mutter ein großes Fass Balsamico an, das dann, zum klei-

nen Fässchen geworden, die Mitgift bei der Hochzeit darstellte.

Angewandt wird dieser Balsamico nur in 100 ml Fläschchen mit Pipette zum sehr sparsamen Beträufeln und Verfeinern von Erdbeeren, weißem Spargel oder feinen Blatt-



salaten. Einige sehr schön verpackte Sets haben wir davon mit in unser Angebot aufgenommen, weil es ein sehr schönes kollektives Geschenk für besondere Anlässe ist, eben auch mit einem besonderen Preis.

Neben der soliden Qualität unseres bisherigen sieben Jahre gereiften *Balsamico di Modena I.G.P.*, der sich gut zum Verfertigen auch einer Vinaigrette eignet, bieten wir jetzt noch eine darüber liegende Qualität an, ebenfalls Bio-zertifiziert, mit längerer Reife und noch stärker ausgeprägter Süße. Diese Kostbarkeit eignet sich dann eher nur zur reinen Verwendung und zum Beträufeln der Speisen. Etwas überrascht waren wir dann, als uns im Restaurant die „Pizza Modena“ großzügig mit Balsamico versehen serviert wurde. Eine gute Idee, die schmeckte vorzüglich.



Der Lebensweg eines guten Aceto Balsamico geht über viele Jahre durch Fassbatterien verschiedener Hölzer und endet in seiner höchsten Vollendung immer in einem Fass von nur noch 15 Litern.

Warum es keinen deutschen Balsamico gibt

Balsam = wohlgefällig, wohltuend oder auch Wohltat

Zur Herstellung eines Balsamico wird der Most weißer und roter Trauben aus später Lese, zumeist der Sorten *Trebbiano* und *Lambrusco*, eingekocht, was nach dem Deutschen Weingesetz verboten ist. So fehlt den deutschen Winzern das Ausgangsmaterial für seine Herstellung. Die Karamellisierung des Fruchtzuckers beim Kochen verleiht dem Weißweinessig seine erste dunkle Färbung. Der sirupartige Most wird dann gefiltert, mit einem Anteil mindestens zehn Jahre alten Balsamessigs versetzt, und es werden noch mindestens zehn Prozent frischer Weinessig zur Vergärung zugefügt, bevor er dann für viele Jahre in einem Holzfass gelagert wird. Das Fass ist nie fest verschlossen: Über ein Loch, das nur mit einem Leinentuch abgedeckt wird, kann das Wasser verdunsten. So wird der Balsamico immer konzentrierter.

In dieser Phase kommen die Unterschiede im Vorgehen der Erzeuger

zum Zuge, die sich auf Geschmack und Qualität auswirken. Entscheidend sind die verschiedenen Holzarten, in die der Balsamico auf seinem Lebensweg umgebettet wird. Verwendung finden dabei oft Fässer aus Eiche, Edelkastanie, Vogelkirsche, Esche und Maulbeere mit ihrem unterschiedlichen Einfluss auf die Fermentierung des Balsamico. Auch in der Menge und dem Alter des älteren Balsamico, der immer dem jüngeren beim Umbetten zugegeben wird, unterscheidet sich die spätere Qualität und natürlich in der Dauer der Lagerung.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. bzw. g.g.A.

I.G.P. = Indicazione geografica protetta, g.g.A. = geschützte geographische Angabe

Um diese Zeichen zu tragen, muss der Essig aus der Region *Reggio Emilia* stammen. Er wird aus eingekochtem Traubenmost gewonnen, dem mindestens 10 % reiner Weinessig und ein nicht definierter Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt werden. Auch die Zugabe von Zuckercouleur ist erlaubt,

die aber deklariert sein muss und sich oft hinter der Bezeichnung „E150a-d“ verbirgt. Jeder „Aceto“ muss einen Säuregehalt von 6 % aufweisen und mindestens 60 Tage im Holzfass gereift sein. Ab einer Reifung von drei Jahren darf er mit den Zusatz „invecchiato“ beworben werden, eine exakte Altersangabe ist jedoch nicht erlaubt.



Mit der Höhe des Traubenmostanteils steigt die Viskosität des Aceto Balsamico, was neben der Zeit der Lagerung im Holzfass die geschmackliche Qualität steigert. Es ergibt sich daraus auch der unterschiedliche Einsatz in der Küche, die dickflüssigeren (viskosen) werden eher über Gemüse und in Saucen geträufelt, und mit den weniger viskosen werden Salate oder eine Vinaigrette zubereitet.

Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) D.O.P. bzw. g.U.

ABTM = Aceto Balsamico Tradizionale di Modena und ABT di RE = Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, beide ergänzt um die geschützten Ursprungsbezeichnungen g.U. = geschützter Ursprung und D.O.P. = Denominazione d'Origine Protetta

In den beiden Provinzen Modena und Reggio Emilia kann dieser Essig hergestellt werden, der dann als der König der Essige gilt. Dazu darf er nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden. Hierfür wird er gekeltert, dann über einem offenen Feuer eingekocht und anschließend in ein Holzfass überführt. Die Reifung erfolgt dann über eine Fassbatterie, die typischerweise aus verschiedenen Hölzern besteht, von denen jedes den Geschmack prägen wird. Die Lagerung der Fässer erfolgt auf Dachböden der Acetaia, was bei der Sommerwärme die Verdunstung begünstigt, und so gehen pro Jahr ca. 10 % des Volumens verloren. Den *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* (ABTM) gibt es in zwei Altersstufen, eine von mindestens 12 Jahren

Lagerzeit und eine von mindestens 25 Jahren. Letzterer darf dann als „Extra Vecchio“ ausgezeichnet werden. In der Emilia (ABT di RE) werden drei Reifestufen ausgewiesen: Den „aragosta“ für 12, den „argento“ für 18 und den „oro“ für 25 Jahre Lagerung. Süße und Viskosität erreichen dann einen so hohen Grad, dass er ausschließlich als Topping über Früchte, Speiseeis oder ein Stück Fleisch geträufelt wird.

Condimento Bianco

Condimento bianco = weiße Würze

Dieser Essig wird aus italienischem Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt, das bei nur geringen Temperaturen eingedickt wird, so dass das Karamellisieren des Fruchtzuckers unterbleibt. Weiterhin zeichnet er sich durch eine geringe Säure aus und eignet sich damit ideal für Zubereitungen von grünen Blattsalaten, zur Verfeinerung von hellen Saucen sowie Fleisch- und Fischgerichten.

Mut zu Farbe und dickem Pinsel

Ein gutes Öl ist umso besser, je weniger es nach Öl schmeckt. Beim Malen und Zeichnen liegt es zunächst offensichtlicher im Auge des Betrachters, ob das Bild Zustimmung findet. Das könne bei einem neuen Motiv auch schon mal in Farbschichten gezählt werden, beim Entstehungsprozess in Ölfarben bis zu 20 und mehr, sagt Ulli Burmester. Für die Edition „Kartongalerie 2019“ der arteFakt Handelsagentur hat die Bremer Künstlerin zur Feder gegriffen und wie in ihren Anfängen zur Schwarzweiß-Zeichnung.

Wer die Malerin in ihren hellen Räumen im Bremer Stadtteil Horn-Lehe besucht, findet viele Haltelinien fürs Auge, bildhaft gesprochen gut arrangierte Möbel, das Motto ‚weniger ist mehr‘, einen farblich harmonischen Mix und ganz generell die Freude für schöne Dinge und schöne Gestaltung. Genießen mit allen Sinnen bedeutet für den erfreuten Gast nicht allein frischer Kaffee aus dem Siebträger.

Haltung, Stil und Technik sind der gebürtigen Ostfriesin Ulli Burmester wichtig. „Zum Aufbau eines Bildes gibt es Regeln wie das Drittel des Bildes, der Fluchtpunkt in



Vier Jahreszeiten: Halbabstrakt und ein erster Test in Öl. „Man malt nicht, man drückt eher“, erklärt Ulrike Burmester die Technik.

der Mitte sollte vermieden werden, da unharmonisch und eher langweilig. Diagonalen würden hingegen für Dynamik sorgen,“ erklärt Burmester.

Übers sinnliche Ölgeschäft zur Kunst

Dabei ist für die studierte Chemieingenieurin ihr künstlerisches Schaffen immer auch ein Stück Anspannung und Druck. So führe das manchmal auch schweißtreibende Erschaffen der Motive, häufig mit geschwungenem dicken Pinsel, zu meist sehr zufriedenstellenden Ergebnissen. Die fertigen Bilder mit Titel hängen oft nur kurz in den heimischen Räumen, bevor sie über Veranstaltungen und Ausstellungen neue Liebhaber finden.

Über die Sinne und den Genuss kam es über kleine Umwege schließlich auch zur Zusammenarbeit zwischen Burmester und arteFakt, namentlich deren Inhaber Conrad Bölicke. Gesucht hatte die Neubremerin (seit 2012) die Nähe zu Bölicke im kleinen, niedersächsischen Wilstedt zunächst mit (haupt-)beruflichem Hintergrund. „Mein Mann Uwe und ich waren bereits häufiger bei arteFakt, um unsere Olivenölvorräte aufzufüllen. Da ich als Chemieingenieurin mit der Qualitätsprüfung von Lebensmitteln zu tun habe, kam mir die Idee, dies auch für die leckeren arteFakt-Öle aus ganz Europa anzubieten.“



Ulli Burmester arbeitet im „richtigen Leben“ für namhafte Dienstleister der globalen Lebens- und Futtermittelindustrie und leitet in einem Bremer Untersuchungslabor den Bereich Authentizitätskontrolle. „Ich bin spezialisiert auf Honig und bei steigendem Bedarf stellt sich häufiger die Frage der Echtheit bzw. Qualitätssicherung.“ Dieses Knowhow funktioniert natürlich auch für Olivenöle. Da Bölicke seit vielen Jahren vertrauensvoll mit einem Hamburger Labor zusammenarbeitet, wurde daraus nichts.

Jenseits der Öl-Abholtag im Mai, wo es den Bremern bei bis weit über 10.000 Menschen in zwei Tagen schlicht zu trubelig ist, entdeckte Burmester auch das Jubiläumset der Olivenölmanufaktur, dass als Sonderedition zum 20jährigen Firmenjubiläum die ganze Vielfalt der Olivenöle in kleinen Probierlitern zeigt – und zwar mit unterschiedlich bunt/grafisch kolorieren Behältern. „8 x 150 ml Kanister Native-Olivenöle-Extra mit Booklet, gestaltet von jungen Künstlern als eine Art Sammlerstück,“ fasst Bölicke knapp zusammen.

Ein Wort ergab das andere und schnell war Ulli Burmester begeistert von der Idee und Bölickes Vorschlag, Karton-Künstlerin für die „Edition 2019“ zu werden – immerhin in einer Auflage von über 80.000, denn so viele unterschiedlich bestückte Pappkartons gehen zu den Kunden in ganz Deutschland und Österreich auf die Reise.

Dafür rückt nun die etwas in den Hintergrund geratene Liebe für Schwarz-Weiß-Zeichnungen und für Tinte und Feder wieder kurzfristig in den Mittelpunkt. Die Kartongröße gibt das Maß für die Zeichnung vor, gedruckt wird kostenbewusst in schwarz-weiß, Adressfelder zum Versand müssen ausgespart sein, sind die wenigen Vorgaben an die Künstler.

Karton-Motiv aus der Nähe Tropeas

Für die 21. Auflage von Kunst (arte) plus Fakt (Öle) hat sich Ulli Bur-

und Sommerfrische zu Papier gebracht. Weite Fläche, viel Wasser und sehr präzise Sonnenschirme, mal mit einem Stoffband zusammengebunden, mal Schutz spendend vor grellem Licht, dominieren die Szenerie. arteFakt-Kunden dürfen gespannt sein.

Die Zukunft liegt für Burmester nach ihren Worten in der halbstrakten Malerei mit pastösen Farben, breiten Pinseln und Spachteln. Die richtige Paste, Großeinwände von bis ca. 1 x 1 Meter und ein dicker Pinsel seien ihr momentan lieb und teuer. Gehe es im zeitlich bestimmenden Berufsalltag mal wieder



Lieblingss motive mit „maritimen Touch“: Die Monoprints. „Jede Platte lässt sich nur einmal bedrucken, nötig sind hochpigmentierte Farben“, schwärmt Burmester.

mester Inspiration aus Italien geholt und ihre Staffelei kurzerhand ans Meer verlegt. Der Zeichentisch aus Sand geformt und das Tyrrhenische Meer im Blick hat die Künstlerin mit Federstift eine atmosphärische Stimmung von Leichtigkeit

sehr verkopft zu, schmunzelt Burmester, freue Sie sich schon auf ihre Staffelei und das Wochenende. Denn nur dann und nur bei Tageslicht entstehen Burmesters Werke. Gemalt wird nur im Stehen, „da das den Pinselschwung unterstützt“.

Drei Fragen an Ulli Burmester, geb. 1966 in Hage/Ostfriesland, Künstlerin der Kartongalerie 2019

Was macht die Malerei mit Ihnen?

Ich schätze Kunst und Bilder am meisten, wenn ich Sie selber in einem kreativen Prozess hergestellt habe – viel mehr als Ausstellungsstücke anderer Künstler. Das sehr Selbstbestimmte von A bis Z inspiriert mich zu immer neuen kreativen Experimenten und macht mich am Ende des Mal-Tages zufrieden und meist auch ein wenig stolz. Die Anspannung, die für mich bei der Malerei dazu gehört, löst sich dann spätestens bei der Bildfertigstellung auf in das gute Gefühl, etwas geschaffen zu haben.

Gibt es für sie ein Lieblingsmotiv?

Wasser, Hafen, Schiffe, einfach alles was rund um das Thema „Meer und Maritimes“ passiert, finde ich immer spannend. Es reizt mich und befördert immer neue Motive zutage. Die Monoprint-Serie im Druckverfahren beispielsweise – mit Farbe auf Glas hergestellt – wo Schiffsdetails als Ausschnitte das Bild bestimmen. Sie gehört aktuell zu meiner Lieblingsserie.

Was würden Sie gerne in drei bis fünf Jahren malen?

Ich habe noch keine geeignete große (und bezahlbare) Druckpresse gefunden, mit der ich regelmäßig Bildmotive drucken könnte – ähnlich wie die Monoprint-Schiffsmotive. Das ist zwar aufwendig, aber schon in der Entstehung ein einmaliger Prozess der Herstellung, der mir viel Freude macht. Der stabile Tisch ist jedenfalls als Unterlage vorhanden, falls jemand sein „gutes Stück“ verkaufen oder tage- bzw. wochenweise verleihen würde bin ich dabei – gerne aber auch beim Teilen der Presse mit anderen Kunstbegeisterten.

Neue Malprojekte im Batelier

Von der Idee bis zur Fertigstellung können bis zu vier Wochen vergehen. Während Ehemann Uwe mit dem Rennrad seine Runden von 45 Kilometern und mehr dreht, ist Ehefrau Ulrike an der Staffelei – ein zweckentfremdetes Badezimmer als Aktionsraum. Zwei kleine Vorbauten aus Holz, montiert an die abwischbaren Badezimmerschränke, und fertig ist die Staffelei, ist Burmester pragmatisch, schlicht aus Platzmangel.

Wenn es dann doch mal danebengeht spricht nach einigen aufgetragenen Schichten nicht so passt, geht Burmester nach eigenen Worten zwar selten aber dann ohne viel Federlesen mit dem Bild unter die Dusche. Schon sei Dank abgewaschener Farbe wieder Platz für neue Inspiration.

Ulli Burmesters Bilder sind ebenso vielfältig wie die Plätze der Präsentation – ob im Seniorenheim, beim Ortsamt um die Ecke, in Kulturvereinen oder landwirtschaftlichen Betrieben mit kreativer Vermarktung wie zuletzt Hof Kaemena in Bremen-Oberneuland.

Die meisten Bilder haben schnell neue Besitzer, bis weit über 300 Euro erzielt Burmester für ihre großformatigen Werke.

Ein Leben ohne selbstproduzierte Kunstwerke kann sich Ulli Burmester nur schwer vorstellen. Wer Lust auf Mehr hat – die Adresse der Künstlerin ist auf jedem Galerie-Karton veröffentlicht.

Kurzvita: Leidenschaft für Acryl und Öl

Ulli Burmesters Lebenslauf macht klar, dass es mit dem Malen über kurz oder lang etwas mehr als bloße Liebhaberei werden sollte. Burmester (53) entdeckte schon in frühen Kindertagen ihre Leidenschaft für Pinsel, Farben, Stoffe und alles, womit man Bilder gestalten und auf Papier bringen kann. „Bio- und Kunstleistungskurs waren meine Favoriten,“ schmunzelt Burmester.

Nach dem Studium der Biotechnologie in Emden folgen berufliche Stationen in Hannover (List) und Bremen (Horn-Lehe) – mit auf Reisen immer die Liebe zur Malerei und zum Zeichnen. „Ich habe gezeichnet, solange ich denken kann. Meine Ausrichtung war dabei stark grafisch. Ich habe reale Landschaften oder Stilleben mit Bleistift festgehalten. Linoldruck und Radierung bildeten eine willkommene Ergänzung.“

Das richtige Layout und ein gutes Logo finde Sie wichtig, deshalb habe Sie auch Aufträge von Vereinen und Handwerkern angenommen. (z.B. Teilauto Hannover, Women On Wheels).

Beim Aktzeichnen an lebenden Modellen lernte Burmester, sich auf die wesentlichen Striche zu konzentrieren. Da die an sich coolen Comics immer einen Helden und eine Story benötigen (Kurs bei Comiczeichner Bernd Natke), was nicht so „Ihr Ding“ ist, wechselte Burmester erneut die Richtung und konzentriert sich seitdem auf Acryl- und Ölmalerei.

Familiennachrichten

Wenn wir über die Herausforderungen der Zukunft sprechen, die auf die jungen Generationen zukommen werden, dann erleben wir in der Erzeuger-Verbraucher-Kooperation den Nachwuchs unserer Partner, die möglichen Oliviers der folgenden Generationen. Für sie wird entscheidend sein, ob es für ihre Existenzsicherung beherrschbar bleibt den Olivenanbau und die Erzeugung von Olivenöl fortzusetzen. Ermutigend wird für sie sein, dass sie durch den Austausch in eine Beziehung hineinwachsen, in der sie nicht alleine bleiben.



Antonios Athanasopoulos, der jüngere Sohn von Nikos und Maria (Olivenöl No.27), besucht ebenfalls die 11. Klasse und schließt sich Emanuele an. Mit seinen Eltern kommt er zunächst zu den Olivenöl-Abholtagen und in den Sommerferien dann zum Praktikum.



Emanuele Marino Librandi, Sohn von Carmela und Aldo (Olivenöl No.3) besucht die 11. Klasse. Erstmals kommt er mit zu den Olivenöl-Abholtagen, um das Olivenöl der Familie mit zu präsentieren und in den Sommerferien dann erneut zu einem längeren Praktikum bei arteFakt.



Jordi Mallafré, der ältere von drei Brüdern und der Sohn von Josep Maria (Olivenöl No.11), hatte in der Schule eine größere Projektarbeit über Olivenmühlen, speziell über die seines Vaters verfasst, was sein Interesse auf eine neue Art geweckt hat, mehr als nur die Selbstverständlichkeit, dass sein Vater eben Olivenmüller ist. Er wird ihn nun mit zu den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt begleiten.



Pasquale Libarandi hat mit seinen zwei Jahren noch etwas Zeit, bis ihn seine Eltern Michele und Laura (Olivenöl No.3) mit zur Olivenernte nehmen.

Herbes de la Conca

Ein erfolgreiches, junges Start-up aus Katalonien

Zur letzten Kampagne hatten wir wegen der Mikroplastikbelastung das Angebot von Fleur de Sel und Meersalz generell aufgegeben. Alternativen fanden wir im Urmeersalz aus Bad Essen, das einem vor Millionen Jahren versunkenen Meer entnommen wird, oder in Steinsalzen.

Bis zum Himalaya mussten wir dafür nicht reisen, nachdem wir zufällig Armand Folch bei einem Besuch in der Olivenmühle von Josep Maria Mallafré kennen lernten. Mit zwei Studienfreunden baut er in den weiten Hochlagen des Priorat mediterrane Kräuter nach ökologischen Grundsätzen an und betreibt ihre wertschöpfende Veredelung. Unter den Produkten ist eine sehr schmackhafte Kräutersalzlinie besonderer Art.

Kräuter waren Armand bereits in die Wiege gelegt. Mit der Leidenschaft seines Vaters für Kräuter – er ist von Beruf eigentlich studierter Chemiker und Ökonom – wuchs Armand im heimischen Garten unter Kräutern auf, die neben etwas Gemüse auch heute noch den ganzen Garten bedecken. In Barcelona studierte Armand Garten- und Landschaftsbau, freundete sich mit Ruben Roc an, einem Logistikgenie, und beide gründeten mit Unterstützung von Vater Arturo ein



Start-up. Neben einigen anderen Kräuter-Produktentwicklungen hatte Arturo bereits Kräutersalzflöcken mit Meersalz aus dem nahen Ebrodelta hergestellt, die sie jetzt auf ein Steinsalz aus der Region umgestellt haben.

Zu Armand und Ruben gesellte sich mit Anna Maria Laccheo noch eine junge Grafik-Designerin, die als Italienerin mit brasilianischen Wurzeln die erfrischende Urbanität des Trios verstärkt. Anna formt die Ästhetik der Internet- und Messeauftritte, und alle drei streifen gern durch die Reihen ihrer Kräuterbeete, ernten und sammeln dabei Ideen für neue Produkte. Va-

ter Arturo steht ihnen dabei mit seinen Fachkenntnissen zur Seite, aber nicht alles Neue gefällt ihm, er bleibt lieber bei dem traditionellen Geschmack. Der Ernährungs-



trend auch in der jungen spanischen Generation zu bewussterem und gesundem Leben lässt derzeit die Kräutertees des Start-ups boomten, mehr noch als die Salzflöcken. Sehr erfolgreich experimentieren sie auch mit eigenen Kreationen von Kräuter-Patés und Dips für eine schnelle Küche auf Toastbrot, zum Gemüse oder zu Kartoffeln. Für manche Gaumen noch etwas ungewohnt, geschmacklich aber sehr interessant sind auch ihre Kreationen von Kräuter-Schokoladentafeln. Aus der Fülle ihrer Produkte haben wir zunächst nur eine Auswahl der Kräuter-Salzflöcken in unser Angebot mit aufgenommen und die jungen Unternehmer zu den Olivenöl-Abholtagen am 4. und 5. Mai in Wilstedt eingeladen, wo sie dann all ihre Kräuterschätze mit dabei haben werden.

Forschungsprojekt Nascent abgeschlossen



Irene Antoni-Komar, Cordula Kropp, Niko Paech, Reinhard Pfriem (Hg.)

Transformative Unternehmen und die Wende in der Ernährungswirtschaft

metropolis

Bei wissenschaftlichen Namensgebungen erschließt sich für Außenstehende oft nicht gleich der Sinn und die Aufgabe des Vorhabens, wobei es aber oft um ganz praktische Dinge geht, die uns auch im Alltag begegnen. *Nascent* bedeutet „im Entstehen begriffen“, und so sollte in dem Forschungsprojekt erkundet werden ob, und unter welchen Randbedingungen es alternativen Unternehmungen gelingt oder gelingen könnte, konventionelle Angebote nicht nur zu ergänzen, sondern sie auch zu ersetzen und damit zum Wandel beizutragen.

Über drei Jahre wurde über „*Neue Chancen für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft durch transformative Wirtschaftsformen*“ an der Carl von Ossietzky-Universität Oldenburg, an der Universität Stuttgart und der Anstiftung München mit Förderung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gearbeitet und geforscht.

Im Mittelpunkt des Projekts standen die *transformativen Unternehmen und Initiativen*, die sich im Ernährungsbereich, ausgehend von der Gründerzeit der Alternativbetriebe in den achtziger Jahren, zunehmend entwickelt oder gehalten haben. Diese Gründungen bilden neue Wirtschaftsformen wie z. B. Mietäcker, Stadtgärten, Solidarische Landwirtschaften, Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften, und

auch Regionalmarken, die auf nachhaltige, regionale und souveräne Versorgungssysteme abzielen und sie zu etablieren suchen.

In der transdisziplinären Zusammenarbeit mit 27 Praxis- und 11 Transferpartnern wurden solche Transformationspioniere durch das nascent-Projektteam unter verschiedenen Gesichtspunkten analysiert. Im Fokus der Forschung standen einerseits die Potentiale ihrer alternativen Wirtschaftsweisen für die Neuerfindung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems sowie andererseits dabei hemmende Faktoren. Mit arteFakt waren wir über die drei Jahre einer der Praxispartner und Transformationspioniere.

Die Ergebnisse der Forschung sind zu vielschichtig, zu facettenreich und mit den zusammengetragenen Daten und Informationen zu umfangreich, um hier in Kurzform wiedergegeben zu werden. Der jetzt vorliegende, umfassende Forschungsbericht ist ein reicher Fundus für „im Entstehen begriffene“ Interessierte und für schon länger Handelnde, auch mit Anregungen für die weitere Entwicklung.

Den auf 400 Seiten in Buchform erschienenen Forschungsbericht haben wir in unsere Bibliothek aufgenommen, und er kann in unserem Internet-Shop zum Preis von 26,80 Euro bestellt werden.

Noch nie in Katalonien oder Andalusien gewesen ... und keine Lust auf Gruppenreisen? – Gerne erstellt Ihnen der langjährige Reiseleiter, Spanien-Spezialist und arteFakt-Freund Ralf Wigger einen individuellen Reiseplan und organisiert ihn nach Ihren Wünschen. Sie müssen dann nur noch ankommen, und alles ist für Ihre Reisetour gerichtet. Informationen unter www.kalonien.de



Reiseleiter Franz auf Abschiedstour

Oft werden Ideen und Vorschläge an mich herangetragen, und es freut mich, wenn wir mit arteFakt über das Olivenöl hinaus inspirierend wirken können. Alle Ideen aufzunehmen, würde uns natürlich schnell überfordern, und daher verstehen wir arteFakt auch Plattform mit dem Angebot, die eigene Idee auf dieser Plattform selbst umzusetzen. So beginnen etliche unserer Aktivitäten und Angebote oft mit dem „Zufall“ einer Begegnung.

Wenn Marga nicht krank geworden wäre ...

Zur Vorbereitung der Olivenernte machte ich im Oktober 1998 auf Kreta Station, wohnte dort nahe Chania in einer kleinen Pension, als Marga und Franz Gentemann dort unangemeldet ein Zimmer buchten. Mit dem Fahrrad erkundeten beide Kreta, was ich angesichts der vielen Berge auf Kreta mehr als sportlich fand. Wegen einer leichten Erkrankung von Marga mussten sie eine Pause einlegen. Sie benötigte Ruhe, und so schloss sich Franz derweil meinen Besuchen in den Olivenhainen an. Es wurde der Beginn einer wunderbaren persönlichen Freundschaft und der Grundstein für die späteren arteFakt Reisen zu den Oliven nach Griechenland, mit Franz als Reiseleiter. Franz und Marga entwickelten ihre Liebe zu Griechenland und „ihren Griechen“ auf vielen Reisen über den Peloponnes und die griechischen Inseln mit dem Fahrrad. An Johann Gottfried Seume erinnerten sie mich damit, der den Wagen mied und fast nur zu Fuß reiste, um wandernd auf seinem Weg den Kontakt zu den Menschen zu halten.

Solidarität und Gemeinschaft

Schnell entdeckten Franz und ich Gemeinsamkeiten bei der Suche nach der Wirklichkeit hinter der Wirklichkeit, mit viel Empathie für die Menschen, die einem oft erst dadurch sichtbar werden und begegnen. Weil er aus gutem, altem sozialdemokratischen Holz geschnitzt

31. Okt. – 9. Nov. 2019
Reise zur Olivenernte auf den Peloponnes zu Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23)

10 Tage, 9 Übernachtungen, max. 14 Teilnehmer.

Kontakt und Anmeldung:

Franz Gentemann
 Telefon 08176-998469
 franz.gentemann@t-online.de

Reiseinformationen:
www.artefakt.eu/reisen

ist, sind für Franz Solidarität und Einsatz für die Gemeinschaft tägliche Selbstverständlichkeit, und wir teilen die Vorstellung von einem gemeinschaftlichen, friedlichen und gerechten Europa. Wie das für und mit Griechenland gehen könnte, treibt uns seit den ersten Tagen unserer Begegnung um. Dazu mit dem arteFakt-Konzept einer Er-



zeuger-Verbraucher-Beziehung einen Beitrag zu leisten, überzeugte Franz, und dafür wollte er sich gern einsetzen.

Zurück in München baute Franz einen arteFakt-Freundeskreis für die griechischen Olivenöle auf und klärte über die Arbeits- und Lebenssituation der Erzeuger auf.

bei wuchs die Idee, wie bereits für Italien, so auch für Griechenland Reisen zu den Oliven anzubieten. In den „Auskünften“ wurden die Reiseangebote vorgestellt, und am 5. November 2007 war es dann soweit: Franz leitete seine erste Reise nach Kreta zu Edith und Ioannis Fronimakis. Später kamen als



Franz, der die Dinge gern in Ordnung bringt und hält, investierte Zeit und Urlaubstage, reiste mit zur Olivenernte, nahm an den Weiterbildungen der Oliviers teil, organisierte kleine Olivenölverkostungen, bei denen er auch gern seine Kochkünste zur Geltung brachte, und wurde fachkundiger Promoter der Olivenöle und der arteFakt-Idee.

Reiseleiter durch zu frühen Ruhestand

Anfang 2005 erfasste Franz dann ein Trend der Zeit, das THW München schickte ihn bereits im Alter von weit unter sechzig Jahren in den frühen Ruhestand. Nun hatte er öfter Zeit mich zu begleiten, und da-

bis heute halten, manche sind auch „Fans“ geworden und lassen keine Reise aus. Die Olivenöl-Abholtagung in Wilstedt, wo Franz jedes Jahr die nächsten Reisen vorstellt, haben sich zu einem beliebten Treffpunkt für ein Wiedersehen entwickelt, für die manche auch lange Wege in Kauf nehmen.

Stabwechsel und Danksagung

All die Jahre hat Franz die arteFakt-Aktivitäten und Reisen mit großer Freude und ehrenamtlichen Einsatz geleistet. Ein Honorar wollte er dafür nie in Anspruch nehmen, es war sein Beitrag zur Unterstützung der arteFakt-Idee, und die Reisen wollte er gern möglichst günstig anbieten, damit der Preis keine allzu große Hürde bildet, mit ihm gemeinsam sein Grie-

16.–25. Oktober 2019

Reise zu den Oliven nach Kreta zu Edith und Ioannis Fronimakis (Olivenöl No.29)

10 Tage, 9 Übernachtungen, max. 14 Teilnehmer.

Kontakt und Anmeldung:

Marianne Kill
 Telefon 03643-9081968
 marianne.kill@gmx.de

Marita Geils
 Telefon 0421-68429099
 qmg@maritageils.de

Reiseinformationen:
www.artefakt.eu/reisen

chenland kennen zu lernen. Ein chronisches Asthmaleiden belastet Franz seit einiger Zeit schwerer, als er das selbst wünschen kann, und so nimmt er in diesem Jahr seinen Abschied als Reiseleiter und organisiert zum letzten Mal eine Reise zur Olivenernte, die zur Familie Sinanos in die Region Korinth auf dem Peloponnes führen wird.

arteFakt ist kein Verein, wir können Franz daher nicht zum Ehrenmitglied ernennen, und eine Olivenbaumpatenschaft hat er auch bereits, der erste Baumpate war er auf dem Patenschafts-Olivenhain in Skinokapsala.

Lieber Franz, Du hast uns über die Jahre so viel gegeben, dafür sind wir Dir von ganzem Herzen dankbar, und deshalb möchten wir Dich auch weiterhin in unserer Mitte haben. Leiten musst Du dabei dann nichts mehr, aber als Dankeschön Dich von uns noch möglichst oft zum Mitreisen einladen zu lassen, das müsste auch Dir gefallen – erstmals jetzt nach Kreta unter der Leitung von Marianne und Marita. Marianne Kill aus Weimar und Marita Geils aus Bremen sind zwei der Reiseteilnehmerinnen, denen es so gut gefallen hatte, dass sie ihre Reisen mit Franz nicht nur wiederholt hatten, sondern ihn bei den letzten Reisen auch schon unterstützten. Nun übernehmen sie erstmals die Organisation und Leitung der Reise nach Kreta und im nächsten Jahr auch die nach Korinth.

Familiennachrichten



Vincenzo Elia & Emanuele Lombardi, haben mit ihren drei und einem halben Jahr auch noch etwas Zeit und mit ihren Eltern Giuseppe und Nunzia (Titti) (Olivenöl No.7) in die Oliven zu gehen. Zwei Herzen schlugen im November in der Brust von Giuseppe, das eine schmerzte wegen des Ernteausfalls und das andere freute sich über die gewonnene Zeit für seinen gerade erst geborenen Sohn.



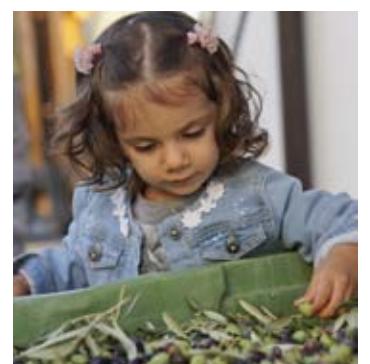
Orlando März sitzt mit seinen vier Jahren schon gern mal auf den Erntebäumen und spielt mit den Oliven, die seine Eltern Adriano und Iliara (Olivenöl No.9) von den Bäumen streifen.



Niko & Despina Sinanos sind der jüngste Nachwuchs der Oliviers in Griechenland. Maria und Dimitrios (Olivenöl No.23) bekamen die Zwillinge, ein Mädchen und einen Jungen, im Spätsommer 2017 und so halfen die Familien diesmal nicht nur bei der Olivenernte sondern waren in dieser Zeit auch unentbehrliche Familienhelfer.



Asia Tini, die Tochter von Roberta und Vincenzo (Olivenöl special Dritta) nimmt mit ihren vier Jahren schon gern am Geschehen in der Mühle teil, die auf dem Hof des Wohnhauses liegt und begutachtet dann neugierig die ankommenden Oliven.



Begeistert von italienischer Gastfreundschaft



Seit vielen Jahren unterstützen wir den europäischen Gedanken auch durch einen Jugendaustausch mit den Fußballern des Sportvereins in Minervino in Apulien, dort wo die Cooperative Emanuel De Deo für das Olivenöl No.7 zuhause ist. In den Sommerferien 2018 waren zum Gegenbesuch nun siebzehn Jugendliche aus der Samtgemeinde Tarmstedt in Niedersachsen mit ihrem Trainer und Betreuern der U15-Altersgruppe für eine Trainingswoche dort zu Gast – und überwältigt. Neben gemeinsamen Trainingseinheiten und einem Turnier gab es Ausflüge zum Baden ans Meer, mit einem Besuch des Castel del Monte etwas Kultur, einen Empfang bei der Bürgermeisterin – und reichlich zu essen. Das Highlight war dabei eine meterlange Pizza, die über die ganze Länge des gemeinschaftlichen Tisches reichte. Übernachtet wurde in der großen Turnhalle. Insgesamt war nicht alles am Aufenthalt so komfortabel

wie gewohnt, auch dass die einheimischen Jugendlichen mit weniger zufrieden sein müssen, war schnell ersichtlich. Dagegen stand die unglaubliche Gastfreundschaft, eine wie sie bei uns eher ungewöhnlich ist. Dass etwas mehr Aufmerksamkeit im Englischunterricht bei der Verständigung geholfen hätte, galt für beide Seiten, die schnell gebildeten WhatsApp-Gruppen überspielten das aber bald, und über Smartphones zeigten sie sich eben Bilder, die unbekannte Wörter ersetzen und eine Kommunikation ermöglichen.

Alle Tarmstedter sind begeistert zurückgekommen, haben mit dem Aufenthalt ihre Italienbilder geschärft, auch einige revidiert und wären gern sofort erneut wieder gefahren. Jetzt kommen aber erst einmal die Jugendlichen aus Minervino zum Gegenbesuch nach Deutschland, und dann ist unsere Gastfreundschaft gefordert.

Warum Kalorien zählen out – und Fett gesund ist

In dieser Verkürzung ist das natürlich eine gewollte Zuspitzung gegen einen Trend der Gesundheitsargumentation zurückliegender Jahre, in der es vorrangig um den Verzicht auf Fette und um die reine Arithmetik des Kalorienzählens ging.

So wie es gute und schlechte Salze gibt, gibt es natürlich auch gute und schlechte Fette. Selten lässt sich in biologischen Zusammenhängen die Funktion eines Stoffs in einer einzigen Wirkung angeben. Meistens entscheiden viele Faktoren der Umgebung mit über die faktischen Wirkungsweisen.

Der Stand heutigen Wissens ist es, dass die absolute Kalorienzahl unserer Hauptnährstoffe Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate keine eindeutige Aussage über ihre Wirkung auf unseren Organismus ermöglicht. Obwohl sehr kalorienreich, macht Fett nicht fett, sondern stimuliert im Gegenteil den Stoffwechsel, nachteilige Insulinreaktionen zu unterbinden, die Fettzellen anregen würden, Fett zu speichern. Zuckerreiche und kohlenhydratdichte Lebensmittel sind es dagegen, auf die das Insulin in dieser Weise reagiert. Das Zuviel an Zucker ist damit der Dickmacher, nicht das Fett.

Dieser Zusammenhang ist nur ein kleiner Ausschnitt aus dem neu erschienenen Buch von Dr. Anne Fleck, Medizinerin für Präventiv- und Ernährungsmedizin, in dem sie auf lehrreiche und über weite Strecken amüsant zu lesende Art einen Parforceritt durch unsere „fettigen“ Lebensmittel unternimmt. In einer verständlichen Sprache, die kein vorheriges Medizinstudium erfordert, erläutert sie Eigenschaften von Nahrungsmitteln, ihre Wirkungsweisen in unserem Körper und mögliche Fehlentwicklungen, die zu Erkrankungen führen. Sie stellt dar, wie diese Folgen falscher Ernährung zu beheben sind und welche Umstellungen der Nahrungsgewohnheiten das unterstützen. Ihre Ausführungen im Kapitel zum Olivenöl decken sich erfreulich stark mit unserem Wissen und unseren Positionen und sie formuliert dazu: „Natives Olivenöl extra vergine ist das wohlschmeckende, perfekte Universalöl. Es ist zudem bei höheren Temperaturen wegen des hohen Gehalts an Ölsäure nach neueren Daten deutlich hitzestabiler als bisher angenommen“. Beim Lesen des Buches wächst von Seite zu Seite die Selbstermächtigung, die einen vor manch teuren und zweifelhaften Diätmitteln und -kuren bewahren kann. Schon deshalb lohnt ein neugieriger Blick in das Buch, z.B. bei einem Buchladen in Ihrer Nähe.

„Ran an das Fett – heilen mit dem Gesundheitsmacher Fett“, Wunderlich-Verlag, 431 Seiten zum Preis von 19,95 Euro



Neuer Basiskatalog 2019-2021

Um den Papiereinsatz und die Portokosten, zu verringern, behält der Basiskatalog wieder seine Gültigkeit für drei Jahre und wird nur einmalig der Erstbestellung beigelegt. Heben Sie ihn daher bitte auf. Geht er Ihnen aber verloren oder reichen Sie ihn weiter, dann können Sie natürlich jederzeit einen neuen Katalog anfordern.



Zwei Insektenhotels zu verschenken

In Zusammenarbeit mit dem Naturschutzbund hatten wir im letzten Jahr mit auf den starken Rückgang der Artenvielfalt an Wildbienen – nicht, wie meistens berichtet wird, an Honigbienen – hingewiesen und auf die ökologischen Folgen, die daraus erwachsen.

Nur wenige kennen diese Vielfalt wirklich, und die wenigsten wissen Konkretes über die Lebensräume der Wildbienen. Plakate, die darüber informieren und aufklären, haben wir dazu erstellt, und die Ortsgruppe des NABU in Rotenburg hat einen fachgerechten Bausatz für ein „Insektenhotel“ entworfen und gebaut. In der guten Absicht zu helfen werden oft falsche Nisthilfen verwendet, wie sie leider vielfach im Handel angeboten werden.

Aus gesammelten Kleinstspenden bei unseren Veranstaltungen können wir jetzt zwei dieser Bausätze verschenken. Die Empfänger sollen Kindergärten oder Grundschulen sein. Bewerbungen bitte per E-Mail an c.kahrs@artefakt.eu

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 Böliche, Wilstedt
Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel
Gestaltung: Hubertus Neidhofer, Berlin
Druck: Druckhaus Spandau, Berlin

Studien- und Kulturreise nach Apulien mit Klaus Haase ...

zum Nikolaus in Bari, der Kathedrale von Federico Secondo in Bitonto, den Olivenhainen der Murge, dem Gourmetkoch Pietro Carlone in Minervino bis zu den Badebuchten am Gargano.

Vom 15.-22. September 2019

Infos unter www.klaushaase.eu

