

Mit tief verzweigten Wurzeln in die Zukunft

**EXTRABEILAGE**

**arteFakt wird Genossenschaft**

arteFakt

# auskünfte

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

Frühjahrs-Auskünfte Nr. 20

Olivenölkampagne 2020

**EDITORIAL** „Alles was sich bewegt und verändert, lebt!“ So einfach es auch klingt, es betrifft doch alles, was wir sind und was um uns herum ist. Und doch macht uns Veränderung immer wieder Angst. Zur Zeit erleben wir viel Bewegung – die Themen Umwelt, Klima, Ernährung lassen viele unterschiedliche Schichten und Generationen unserer Gesellschaft auf die Straße gehen. Auch die hiesigen Landwirte sind unter dem Titel „Land schafft Verbindung“ mehrfach auf die Straße gegangen. Sie fordern, dass aus der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) eine einheitliche Agrarpolitik für alle EU-Mitgliedsstaaten wird, um Wettbewerbsverzerrungen zu verhindern. Sie bitten um mehr Anerkennung für ihre Arbeit, die sie mit Leidenschaft ausüben, aber sehr häufig weit unter Mindestlohn bezahlt bekommen. Sie kämpfen für die Zukunftsfähigkeit ihrer Betriebe, die nur allzu häufig schon jetzt ohne motivierten Nachfolger sind. Sie wünschen sich mehr Mitspracherecht bei der Gestaltung ihrer Arbeitsplätze. Sie erwarten Fairness von der Politik, die in den letzten Jahren zu leichtfertig alle Umweltprobleme auf die Landwirtschaft abgewälzt hat. Und sie wollen Fairness bei der Berichterstattung durch die Medien.

Ich bin Biobauer und habe mich schon vor einigen Jahren auf einen „alternativen Weg“ gemacht. Meiner Familie und mir erschien „wachse oder weiche“ der verkehrte Weg, und wir bemühten uns um Alternativen. Heute ist unser Betrieb sicherlich widerstandsfähiger gegen wirtschaftliche Turbulenzen. Dennoch weiß ich: „All die Herausforderungen, denen die Landwirtschaft gegenüber steht, sind gesamtgesellschaftliche Herausforderungen, die wir nur gemeinsam angehen können.“ Wir müssen aufhören, Unterschiede zu suchen, und anfangen, die Gemeinsamkeiten zu bearbeiten. Wir sollten uns zusammensetzen und nach Lösungen suchen, die im „Win-Win“ enden. Wir haben eine historische Chance auf nachhaltige und positive Veränderung – dafür müssen wir aber bereit sein, uns auf Neues einzulassen, aber auch anerkennen, was gut ist. Wir sind eine Gesellschaft – Es wird uns nur gut gehen, wenn es unserem Nachbarn gut geht! Deshalb bin auch ich mit auf die Straße gegangen! Nicht für das, was wir hatten, sondern für das, was wir gemeinsam erreichen können.

Harje Kaemena, Bio-zertifizierter Landwirt im Bremer Blockland mit Veredelung und Wertschöpfung seiner Milch der Marke Snuten Lekker auf dem eigenen Hof. [info@kaemena-blockland.de](mailto:info@kaemena-blockland.de)

## Apulisches Olivenöl wieder da



Wetteranomalien und klimatische Veränderungen, wie sie bislang unbekannt waren, hatten den apulischen Oliviers im letzten Jahr einen Totalausfall ihrer Ernte beschert. Um die Produzenten zu unterstützen, ergänzten daher viele Kunden ihre Bestellungen mit einer Solidaritätsspende und brachten damit fast 6.000,00 Euro zusammen. Auch die Olivenbäume wollten wohl einen Beitrag leisten, sie trugen zur neuen Ernte fast das Doppelte der gewöhnlichen Menge Oliven an ihren Zweigen. Die anfängliche Freude führte neben den logistischen Herausforderungen bei dieser Menge leider schnell auch zu erheblichen ökonomischen Nachteilen. Lesen Sie dazu mehr anhand der Geschichte der *Cooperative Emanuel De Deo* in Minervino Murge auf Seite 3 und 6 bis 7.

## Was sind eigentlich Rohkosten und was für ein Bio wollen wir?

„Es ist nicht fünf vor, sondern fünf nach zwölf“ lautete die Überschrift hier im letzten Jahr. Daran hat sich nichts geändert, außer dass die Umwelt- und Klimafolgen unseres heutigen Wirtschaftens immer deutlicher hervortreten. Auch die Frage, wer die Verantwortung

eingetretene Dilemma aufgezeigt: Wie lässt es sich, ohne die eigene Existenz zu gefährden, aus einem System aussteigen, das über Jahrzehnte dem Ziel „wachse oder weiche“ gefolgt ist.

Dieses Dilemma stellt sich für die Olivenlandwirte in den süd-

ausbeutung nicht mehr bestehen können. Beim Griff zum Produkt lassen sich Konsumenten noch viel zu wenig von den im Preis enthaltenen Rohkosten leiten. Sie besitzen kaum Kenntnisse davon, wie der Verkaufspreis zustande kommt. Seitdem sich Discounter und Su-



Extensiv



Intensiv



Industriell

Auf den Seiten 6 bis 7 geben wir einen Überblick über die Positionen und die Höhe der Rohkosten, denen sich unsere Oliviers im extensiven und intensiven Anbau gegenüber sehen. Aus industrieller Landwirtschaft gewonnene Olivenöle schließen wir für uns aus.

für die notwendigen Veränderungen bis hin zum Paradigmenwechsel übernehmen soll, wird dringlicher gestellt, insbesondere von der jungen Generation. Und die Landwirte haben jetzt mit ihren Protesten und Demonstrationen sicher zur öffentlichen Kontroverse beigetragen und gleichzeitig das

lichen Ländern nicht anders dar. Ähnliche Proteste von Olivenerzeugern, aber sehr viel radikaler, gab es Anfang des Jahres durch Kleinbauern in Andalusien, weil sie mit den derzeit gebotenen Niedrigstpreisen nun soweit unter ihren Rohkosten liegen, dass sie auch mit höchst möglicher Selbst-

permärkte auch im Segment der Bioprodukte bei den Preisen zu unterbieten suchen, schwindet auch beim „Bio“ der Verlass auf die „Guten“.

Ökologische, umwelt-, tierwohl- und klimafreundliche Produktionsweisen lassen sich nur durch die Bereitstellung der dafür notwendi-

gen Rohkosten erreichen. Vereinfacht ausgedrückt, sind Rohkosten alle diejenigen Ausgaben, bei denen der Erzeuger Rechnungen an Dritte bezahlen muss, um das Produkt zum Verkauf herstellen zu können. Diese Kosten muss er dann mit dem Erlös aus dem Verkauf decken. Dazu kommen noch die allgemeinen Kosten zum Erhalt seines Betriebes und seines Lebens.

Im Wesentlichen gibt es im Agrarsektor heute drei Varianten des Anbaus, die extensive, die intensive und die industrielle Landwirtschaft.

Alle drei Anbaumethoden lassen sich sowohl konventionell als auch „in Bio“ betreiben. Die beste Methode, im Sinne unserer ethischen und ökologischen Ansprüche, ist eine auf Regeneration in den ökologischen Kreisläufen und auf das Erzielen von Produktqualität ausgerichtete – die extensive. Bei ihr verbleiben allerdings alle auch indirekt mit der Produktion verbundenen Kosten beim Erzeuger.

Die Intensivierung durch dichte Monokulturen greift in ökologische Kreisläufe ein. Die Folgen dieser Eingriffe muss jetzt noch die Allgemeinheit in Form öffentlicher Ausgaben tragen. Bei ökologischer Ausrichtung lassen sich die negativen Folgen für die Natur wie auch für die Produktqualität einhegen. Sie werden dabei aber wieder zu Rohkosten des Erzeugers, insbesondere bei einem regenerativen Ansatz.

Beim Übergang zur industriellen Landwirtschaft brechen diese „Dämme“, sowohl beim konventionellen wie beim Bio-Anbau, da die Effizienzmaxime hier ausschließlich bei der Senkung der Rohkosten greift, was durch die Produktionsmenge, die Qualität nur im Mindeststandard und durch die Auslagerung der Folgekosten in den öffentlichen Sektor erreicht werden kann. Der Kostendruck, den die marktbeherrschenden Einkäufer im Groß- und Einzelhandel für Billigangebote erzeugen, zwingt dazu, eine höhere Effizienz immer durch die gesteigerte Produktionsmenge und die Externalisierung der Kosten zu suchen. Das trifft nicht nur den Verbrauch der natürlichen Ressourcen, sondern auch den Umgang mit den Ressourcen Mensch und Kapital.

Füge keinem ein Leid zu, das du selbst nicht ertragen möchtest, wäre daher eine gute Maxime auch beim Griff ins Einkaufsregal. Vielleicht fällt einem dann auch noch der Spruch aus früheren Zeiten ein, der auf den Utopisten und Sozialreformer *John Ruskin* (1819 bis 1900) zurückgeht: „Wir sind zu arm, um billig zu kaufen“.

# Die Olivenöle 2020

## arteFakt SELECTION



### Olivenöl No.2 Sizilien

Ohne „Fliegenbefall“, wie im letzten Jahr, konnten Gunther und Klaus wieder ihre gewohnte Kategorie „selection“ erreichen. Geprägt ist es von grünen Noten frisch geschnittenen Grases, begleitet von ein wenig Artischocke und leichter Kräuternote, die harmonisch in zurückhaltend akzentuierte Bittertöne und spitzer Schärfe eingebunden sind und es damit zu einem feinen und eleganten Olivenöl werden lassen.



### Olivenöl No.3 Kalabrien

Die grünen und floralen Aromen von Ziergräsern, begleitet von grünem Apfel und grüner Mandel mit gut eingebundener Schärfe und angenehmer Bitternote, machen es zu einem eleganten und sehr gut ausbalancierten Olivenöl für die feine und liebe Küche.

Geringere Erntemengen haben auch für uns die Verfügbarkeit begrenzt, so dass Liebhaber nur mit einer Jahresvorratsbestellung sicher gehen.

Durch frühen Regen im Spätsommer gab es eine rasch voranschreitende Reifung der Oliven, so dass die frühreife „grüne“ Variante in diesem Jahr 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 im Nachgang von den grün-fruchtigen Noten lange anhaltend überdeckt werden.

Ein sehr kantiges und etwas wildes Olivenöl, das dennoch gut ausbalanciert ist. Es bleibt eines für Liebhaber, die es etwas aufregender mögen.



### Olivenöl No.11 grün Katalonien

Die Wetterbedingungen haben es mit einem langgezogenen Reifungsprozess ermöglicht, sowohl die „grüne“ als auch die „fruchtige“ Variante zu erzeugen. Überaus gelungen ist die grüne Variante aus frühreifen Oliven mit sehr ausdrucksstarken Aromen von Gräsern und grünem Apfel und, wegen der geringeren Biophenolgehalte der Arbequina-Olive, nur in mittlerer Stärke ausgebildeten Schärfe und Bittertönen.



### Cuvée di Librandi Kalabrien

Dieses Cuvée spiegelt die vielfältigen Aromen seiner Olivensorten mit feinen Aromen und einem

Trotz anhaltender Herausforderungen durch den Klimawandel waren die Oliviers im letzten Jahr bis zur Ernte von größeren Katastrophen verschont geblieben und so gelang es ihnen wieder, Olivenöle von sehr hoher Qualität mit eigenen Charakteren und großer Vielfalt an Aromen zu erzeugen. Freuen Sie sich auf Ihr Lieblingsolivenöl und folgen Sie der Einladung zur Neugier und gehen mit der angebotenen Vielfalt auch einmal auf Entdeckungsreise.



Während der Erntezeit hat Dimitrios Sinanos (Olivenöl No. 23) die geernteten Oliven sehr viel mehr im Blick als die schöne Aussicht vor seiner Mühle auf die Hochebene von Chiliomodi.

breit gefächerten, fruchtigen Bouquet wieder, begleitet von harmonisch eingebundener, akzentuierter Schärfe und herben Noten. Mit seinen komplexen und ausdrucksstarken Aromen ist es vielseitig in der Küche einsetzbar, sowohl bei der Wahl der Zutaten als auch in den Temperaturbereichen.



### Olivenöl No.13 Andalusien

Dieses andalusische Olivenöl füllt als „würziges“ eine Lücke in unserem Portfolio. Jose gelingt es, das breit gefächerte Bouquet der Picual-Olive von frisch geschnittenen Gräsern einer Wildwiese und einem Mix von Kräutern mit würzigen Noten in ein komplexes Gaumenspiel zu bringen, in dem die Schärfe und Bitternoten gut und harmonisch eingebunden sind. Wer kräftige aromatische Speisen mag, wie sie in der arabischen und indischen Küche üblich sind, der wird es nicht mehr missen wollen.



### Olivenöl No.27 grün Messenien

In der aromatisch präzisen Strukturierung ist Nikos ein besonderes Olivenöl gelungen. Die typischen Aromen der Koroneiki-Olive von Wildkräutern, grüner Bananenschale und frühreifen Stachelbeeren werden von einer sehr harmonisch abgestimmten Schärfe und moderaten, herben Noten begleitet.

## arteFakt CLASSIC



### Olivenöl No.7 original Apulien

Giuseppe profiliert sein Olivenöl der Coratina-Olive so, wie es die Apulier lieben: geprägt von grüner Mandel, kräftiger Artischocke und Tomatenblättern mit gut erkennbaren herben Noten und prägnanter Schärfe. Ein ausdrucksstarkes und dennoch harmonisches Olivenöl, wie es in unseren Breiten aber noch eher wenig bekannt ist.



### Olivenöl No.7 soft Apulien

Wie auf Seite 3 aufgeführt, sucht Giulio in seiner Mühle die bitteren und scharfen Charakternoten der Coratina-Oliven zu „mäßigen“, so dass bei gleicher Aromatik das Olivenöl aber gefälliger im Geschmack wird und damit eher in unseren Breiten die Geschmacksgewöhnheiten der Mehrheit trifft.



### Olivenöl No.11 fruchtig Katalonien

Die Arbequina-Oliven mittlerer Reife erbringen aufgefächerte Aromen und nur zurückhaltende bittere und scharfe Noten. Im Vordergrund stehen fruchtige Aromen von Äpfeln mittlerer Reife und Gräsern einer bunten Sommerwiese, die es zu dem gewohnt harmonischen und gefälligen Oli-

venöl für die vielseitige kalte und warme Salat- und Gemüseküche werden lassen.



### Olivenöl No.23 Korinth

Es zählt zu den aromatisch feinen Olivenölen mit grünen Aromen frisch geschnittener Wiesengräser, Anklängen von Kräutern und etwas Löwenzahnblättern. Die nur zurückhaltend herben Noten der Manaki-Olive lassen die Schärfe etwas spitz hervortreten, was die grünen Aromen dann in ihrer Frische unterstreicht.



### Olivenöl No.27 fruchtig Messenien

Die Koroneiki-Oliven mittlerer Reife ergeben gehalt- und kraftvolle grüne Aromen einer frisch geschnittenen Wildkräuterwiese. Mit den nur zurückhaltenden herben und scharfen Noten ist es ein harmonisches und rundes Olivenöl, das trotz seiner kraftvollen Aromatik gefällig ausfällt und eine breite Anwendung für Speisen aller Art findet, auch in der warmen und heißen Küche.



### Olivenöl No.29 Kreta

Mit Aromen von unreifer, grüner Banane und Kernobstfrüchten ist es ein eher feinfruchtiges Olivenöl für die liebevolle und feine Küche.

Mit nur gering ausgeprägten scharfen und bitteren Noten zählt dieses Olivenöl aus der Psilolies-Olive, übersetzt *Feinolive*, zu den sanftesten und gefälligsten Olivenölen in unserem Sortiment.

## arteFakt BASIC



### Olivenöl basic mild

Ein mild abgestimmtes Cuvée mit erkennbaren, sortentypischen Aromen, aber ohne die Spitzenintensiver Ausprägung. Mit den sehr zurückhaltend herben und scharfen Noten ist es ein sehr gefälliges, rundes und mildes Olivenöl für den einfachen Gebrauch. In der Küche sollte es eher kalt oder zum Schmoren von Gemüse eingesetzt werden.



### Olivenöl basic würzig

Für das Cuvée sind hier Oliven mit stärker charakterlicher und aromatischer Ausdrucksstärke gewählt, was sie auch bei späterer Reife noch würziger ausdifferenzieren und ihre sortentypischen Merkmale erkennen lässt. Auch die herben Noten der Biophenole und pfeffrige Noten sind noch bemerkbar, wenn auch zurückhaltend. Ein einfaches Olivenöl, das auch gut in der warmen und heißen Küche eingesetzt werden kann.

## Basiskatalog bleibt gültig bis zur Olivenölkampagne 2021



Um den Papiereinsatz und die Portokosten zu verringern, behält der Basiskatalog seine Gültigkeit und wird nur einmalig der Erstbestellung beigelegt. Heben Sie ihn deshalb bitte auf. Wenn er verloren geht oder Sie ihn weiterreichen, erhalten Sie auf Anfrage natürlich jederzeit einen weiteren Katalog.

# Die Cooperative Emanuele De Deo in Minervino Murge / Apulien

Nicht weit ab vom *Castel del Monte* endet die Murge, ein karstiger Höhenzug, der das nördliche Apulien parallel zum Meer bis hierher nach Minervino begleitet, wo er dann steil zur Basilikata hin abfällt. „Der Balkon Apuliens“ wird Minervino daher oft genannt, eine alte Handelsstadt, deren Spuren weit bis in die Zeit vor Christus zurückreichen. Mit der Verlagerung der Handelswege endete ihre Blütezeit schon vor mehr als zweihundert Jahren, daran erinnern die viele Kirchen, Adelspaläste und die gut erhaltene Altstadt, mit der sich Minervino seinen besonderen Charme bewahrt hat. Dennoch ist man hier im armen Süden, weshalb seit Beginn des 19. Jahrhunderts auswandert, wer irgend kann. Die Stadt verliert dabei gerade ihre jungen Einwohner. Die Arbeitslosigkeit ist hoch, Arbeit findet sich nur in der Landwirtschaft, in den Reparaturgewerken für das tägliche Leben und in der Gastronomie, die hier weit über die Stadt hinaus berühmt ist.

Die Bewohner von Minervino verbindet eine lange, kämpferische Tradition gegen die feudale Obrigkeit, gegen den Mussolini-Faschismus und für eine solidarische Ge-



se derart drückten, dass die kleinen Landwirte dagegen keine Chance bekamen.

1976 schlossen sich fünf von ihnen zu einer Notgemeinschaft zusammen und suchten mit der Gründung einer Cooperative einen Ausweg zu finden. Alle waren sie engagierte Gewerkschafter

oder linker Biografie. Mit Emanuele De Deo wählten sie einen Sohn ihrer Stadt, auf den hier viele immer noch stolz sind. Als überzeugter Anhänger der französischen Revolution, italienischer jakobinischer Geheimbünde und Patriot gegen die Herrschaft der Bourbonen wurde er mit 22 Jahren 1794 auf Geheiß des Königs Ferdinand IV. in Neapel hingerichtet.

So fand die Cooperative sofort auch Unterstützung von der Kommune, sowohl politisch als auch mit der Überlassung von Land und Lagerräumen. Unterstützung und Förderungen aus Landesprogrammen bekam sie als kommunistische Gründung allerdings nicht. So hatte sie es lange Jahre schwer und wurde viel von dem starken Bedürfnis der Mitglieder nach sozialer Gemeinschaft getragen. Heute schwindet das, sagt Mauro, die Alten werden weniger, die mittlere Generation ist noch da, und wohin die Jungen gehen werden, ist noch nicht sichtbar. Es bleibt der ökonomische Nutzen der Cooperative, und mehr wird oft nicht mehr erwartet.

Erst 1989 wurde die Erzeugung von Olivenöl mit in die Tätigkeit der Cooperative aufgenommen.



Ein dynamisches Duo bilden Mauro und Giulio, die es nicht immer leicht haben, die Ideen zur Modernisierung voranzutreiben. Vierhundert Mitglieder müssen überzeugt und mitgenommen werden.



meinschaft in der Stadt. Hier war man daher auch eher links, geführt von einer starken und kommunistisch geprägten Landarbeitergewerkschaft. Ein Stück Land hat hier fast jeder, das reichte nur zur Selbstversorgung, weil Großgrundbesitzer mit den alten Adelsgütern und ihren großen Flächen die Prei-

und Mitglieder der damaligen KPI – „klassische Kämpfer für die Gerechtigkeit“, wie *Mauro Sciarra*, ihr heutiger Vorsitzender, erzählt. Damit waren sie damals nicht allein, in vielen Regionen kam es zur Bildung ähnlicher Kooperativen. In Minervino suchte man sich einen Namenspatron mit revolutionärer

## Neu: Olivenöl No.7-soft und No.7-original

In der nördlichen Hälfte von Apulien ist die Olivensorte *Coratina* zuhause und dort wegen ihrer lieblich floralen Aromen, mit herber Note von Artischockenblättern und leicht „rauchigem“ Abgang mit einer Pfeffernote, sehr beliebt. Liebhaber für diese ungewöhnliche Komplexität gibt es auch bei uns, für viele ist sie aber ungewohnt und herausfordernd. Mit *Giulio Sciascia*, dem Kellermeister der Cooperative, und *Giuseppe Lombardi* hatten wir daher diskutiert und erprobt, wie sich die herben Noten der Polyphenole etwas absenken ließen, ohne die anderen guten Attribute dabei in Mitleidenschaft zu ziehen.

Polyphenole sind zwar wasserlöslich, aber Wasser hat aber auch eine oxidative Einwirkung auf Öle. Wasser darf daher nur wenig und nur für sehr kurze Zeit zugefügt und es muss schnell wieder abgetrennt werden. In dem Verbindungsschlauch am Ausfluss des Malaxers, der Rührwanne zum Aufschluss der Fruchtzellen, gibt Giulio etwas Wasser zu. Der Schlauch führt nach nur zwei Metern die Maische in den Dekanter, der Fruchtfleisch und Kerne vom Olivenöl und dem Wasser trennt. So werden 5 bis 10% der herben Polyphenole herausgewaschen. Aus technischen Gründen lässt sich das in der Mühle von Giuseppe nicht realisieren, und so bieten wir die *Coratina-Olive* jetzt in zwei Geschmacksvarianten an. Wer es milder mag greift, zum *Olivenöl No.7-soft* von der Cooperative, und wer die profilierte Komplexität schätzt, zum *Olivenöl No.7-original* von Giuseppe Lombardi.



Giuseppe Lombardi – Olivenöl No.7-original mit frühreifer Coratina-Olive



### Die Cooperative Emanuele De Deo

- Mitglieder: 400 aus Minervino und umliegenden Gemeinden;
- Tätigkeitsfelder: Getreide, Olivenöl, Hülsenfrüchte und Energie durch den Verkauf von Olivenkernen als Heizmaterial und der Stromgewinnung durch Solarzellen;
- Jahresumsatz: 5 Millionen Euro, davon 3 Millionen allein durch Weizen und Olivenöl;
- Die Mitgliederversammlung wählt alle drei Jahre den Verwaltungsrat, der aus fünf Personen besteht;
- Der Verwaltungsrat wählt den Präsidenten;
- Der Verwaltungsrat entscheidet über die Aufnahme von Mitgliedern;
- Jedes Mitglied muss 50 % seines Umsatzes über die Cooperative abwickeln, mit den weiteren Teilen ist es frei;
- Alle materiellen und finanziellen Werte gehören allein der Cooperative;
- Die Mitglieder nutzen allein die vergünstigten Serviceangebote und die Steuervorteile;
- Mit dem Eintritt ist eine einmalige Sozialabgabe fällig, die verzinst angelegt und beim Ausscheiden zurückgezahlt wird.

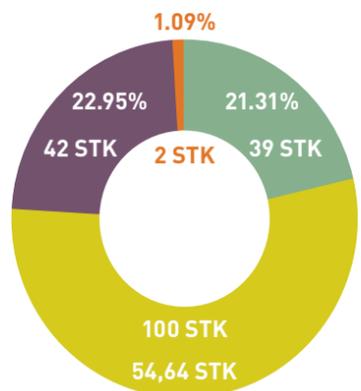
# Test: 144 von 183 Olivenölen kein Natives Olivenöl Extra

Die *International Olive Foundation* (IOF)\* veröffentlichte im Februar die Ergebnisse ihrer Untersuchung der 2019 im Schweizer Einzelhandel (Aldi, Coop, Denner, Globus, Lidl, Manor, Migros, Spar, Volg) als ‚Extra Vergine‘ vermarkteten Olivenöle. Die Untersuchung der Schweizer Stiftung ist die weltweit bisher umfangreichste und gründlichste dieser Art, weil sie nahezu alle im Einzelhandel angebotenen Olivenöle erfasste und sie mit sehr hohem chemisch analytischem und sensorischem Prüfaufwand untersuchte.

Nur 39 der als „Nativ Extra“ ausgewiesenen Olivenöle erfüllten die dafür vorgesehenen gesetzlichen Mindestanforderungen. Für 100 weitere wurde nur die zweite Güteklasse der „Nativen Olivenöle“ ermittelt. Sie waren also falsch deklariert. Und 42 Öle hätten als „Lampantöle“ gar nicht angeboten werden dürfen. In 2 Olivenölen wurden Samenöle nachgewiesen, auch ihre Deklaration als „Natives Olivenöl Extra“ ist damit nicht korrekt.

Aber auch das Ergebnis der 39 auf gesetzlicher Grundlage als korrekt deklarierten Olivenöle hat nur

## ÜBERSICHT RESULTATE GESAMTÜBERSICHT - QUALITÄT\*



EXTRA VERGINE VERGINE  
LAMPANTE NICHT REINES OLIVENÖL

eine eingeschränkte Aussagekraft. Hier muss berücksichtigt werden, dass die gesetzlichen Mindestanforderungen für *Native Olivenöle Extra* so niedrig sind, dass im Vergleich zum Wein die höchste Güteklasse bereits mit einem einfachen Landwein oder sogar mit Kochwein zu erfüllen wäre. Es wird damit deutlich, wie wertlos die derzeitige Produktauszeichnung als Information für Verbraucher ist.

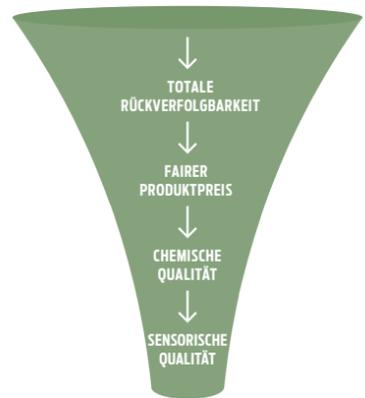
Seit Bestehen der EWG und heutigen EU gilt Olivenöl als das

am meisten verfälschte und mit Betrug behaftete Lebensmittel im europäischen Agrarmarkt. Ein Faktor für diesen „Erfolg“ ist, dass häufig immer noch das Wissen der Verbraucher fehlt, damit sie Fälschungen oder mindere Qualitäten erkennen und wirklich gute Olivenöle wählen.

Vor über zwanzig Jahren war dies eines der Gründungsmotive von arteFakt: durch Aufklärung dem Betrug etwas entgegen zu setzen. So wie der frühere Bundespräsident Johannes Rau einmal mahnte, dass Demokratie jeden Tag aufs Neue errungen werden muss, gilt das auch für die Aufklärung, in die wir deshalb viel investieren. Die Ergebnisse der Schweizer Untersuchung dürften auf die Märkte der anderen europäischen Länder übertragbar sein und ein weiteres Mal bestätigen, wie wertlos die Etikettierung mit *Nativem Olivenöl Extra* als Qualitätsinformation geworden ist. Die Studie bestätigt uns erneut in unserem langjährigen Opponieren gegen die Olivenölverordnung und in der Bildung einer eigenen Klassifizierung: *Brat-Olivenöl* (Kochwein), *basic-Olivenöl* (ehrllicher Land-

wein), *classic-Olivenöl* (Qualitätswein) und *selection-Olivenöl* (Auslesewein), jeweils ohne Fehler und mit differenzierten sensorischen Standards. Vergleichbar den Klassifizierungen beim Wein werden damit weitere, vorrangig fachliche

## SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM ECHTEN EXTRA VERGINE



Informationen benötigt, um aus deren Gesamtschau eine Beurteilung der wirklichen Qualität zu ermöglichen. Für Laien ist das wegen der chemischen Informationen, die hier auf den folgenden Seiten erklärt werden, zunächst herausfordernd, aber die Beurteilung guter

Weine muss man sich auch erst erarbeiten. Der Olivenpass gibt dafür eine Hilfestellung, in ihm finden sich die Informationen, die man braucht und in die man sich einarbeiten muss. Mit den so gewonnenen Erkenntnissen lassen sich dann die Qualität und die Unverfälschtheit abschätzen und prüfen.

*\*Mit der Schweizer Stiftung, die sich der Qualitätsentwicklung von Olivenölen und der Herausbildung neuer Prüfkriterien und Qualitätsstandards verschrieben hat, stehen wir seit zwei Jahren in regem Austausch, wie auch mit Christoph Sippel, Lebensmittelchemiker und Sensoriker des Lebensmittel Labors EUROFINS, das unsere Olivenöle prüft. Sippel ist im Stiftungsbeirat vertreten und hat als Head of Laboratory Supervision die Studie begleitet. Die vollständige Studie kann im Internet unter [www.international-olive-foundation.org/shop?lang=de](http://www.international-olive-foundation.org/shop?lang=de) für einen Schweizer Franken Schutzgebühr heruntergeladen werden. Der Präsident des Stiftungsrats der IOF, Silvan Brun, wird die Studie auch bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt vorstellen und weitere Informationen dazu geben.*

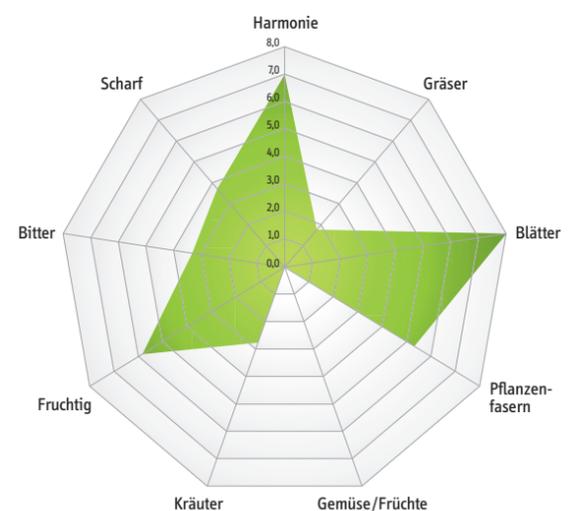
# Der Olivenölpass – ein Standard mit verlässlichen und notwendigen Informationen

## No.11

## Katalonien

- Olivier:** Josep Maria Mallafré
- Ernte:** Handpflückung, Oktober / November 2019, Oliven früher Reife
- Olivensorte:** Arbequina (autochton)
- Anbau:** Extensiver und kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert
- Verarbeitung:** Kaltextraktion bei 21° C, nur kurz malaxiert und sofort filtriert
- Aromen / Geschmack:** Grüne Aromen von Tomatenblättern, erntefrischen Mandeln in der Samenhaut und leichte Kräuternote. Zurückhaltend herbe und markant pfeffrige Noten, sehr fein mit den Aromen ausbalanciert.
- Verwendung:** Vorwiegend pur als Topping für Speisen aller Art, gut als Gegenspieler zur Erzeugung eines Spannungsbogens zur Süße.
- Speiseempfehlung:** Zu Cockailtomaten, Pastinaken- und Kartoffelstampf, gebratenem Knollensellerie, zu Fenchel, Hülsenfrüchten, Geflügel, über Orangenspalten und pur über Milchspeiseeis.
- Haltbarkeit:** Verschluss und bei kühler Lagerung (16 - 18° C) mindestens haltbar bis 31.12.2021. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag in Box entfällt diese Begrenzung.

## Aromen- und Geschmacksdiagramm:



- Sensorische Bewertung:**
  - Fruchtigkeitsmedian ..... 5,8
  - Bitterkeitsmedian ..... 3,2
  - Schärfemedian ..... 3,5
  - Median der Harmonie ..... 7,0
- Lage / Boden / Klima:** Hochebene und Hanglagen im Priorat; sandig-lehmige Böden mit wechselnden Ablagerungen von rotem Sandstein, Kalk und Granitschiefer; nachklingende Wärme der Tagestemperaturen an den Hanglagen bei abkühlenden Nächten; sehr trockene und heiße Sommer, niederschlagsreiche Winter mit milden Temperaturen.
- Chemische Analyse:**
  - Peroxidzahl ..... 3,6 meqO<sub>2</sub>/kg
  - Pyropheophytin A ..... 3,1 %
  - Freie Fettsäuren/berechnet als Ölsäure .. 0,1 %
  - Fettsäureethylester (FAEE) ..... <0,5 mg/kg Fett
  - 1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride ..... 94,8 %

# Das lassen wir standardmäßig im Labor untersuchen



**Sensorische Bewertung.** Qualitätsmängel lassen sich mit chemischen Methoden in ihrer stofflichen Darstellung zwar korrigieren, bleiben aber weiterhin zu schmecken. Die sensorische Bewertung hat daher eine hohe Bedeutung zur Prüfung. Auf einer Skala von Null bis Zehn ermitteln dafür ausgebildete Verkoster in Olivenöl-Panels die positiven Medianwerte für die Fruchtigkeit- und Bitterkeit, die Schärfe und die Harmonie ihres Zusammenspiels sowie mögliche Fehler.



**Peroxidzahl.** Früchte und naturbelassene Fruchtsäfte unterliegen einer natürlichen Reifung bzw. Alterung, die sich biochemisch als Oxidation darstellt. Die dabei entstehende Zahl der Peroxide ist ein Gradmesser für die Frische oder bereits eingetretene Reife des Olivenöls. Unsachgemäße Behandlung bei Ernte, Lagerung und Produktion beschleunigen die Reifung und erhöhen die Anzahl der Peroxide. Gut und frisch erzeugte Olivenöle weisen Peroxidwerte von unter 5 meqO<sub>2</sub>/kg auf. Gesetzlich gelten sie, sehr großzügig bemessen, ab 20 meqO<sub>2</sub>/kg nicht mehr als verkäuflich, was für Samen- und Nussöle bereits ab 10 meqO<sub>2</sub>/kg gilt. Da die Peroxidzahl mit chemischen Methoden der Rektifizierung manipuliert werden kann, hat sie ohne weitere absichernde Information ihren Wert verloren.



**Pyropheophytin A** ist ein Abbauprodukt des Chlorophylls, das bei frisch produzierten Olivenölen entsteht, wenn zu reife Früchte geerntet werden, Mängel bei der Lagerung der Oliven und im Mühlenprozess erfolgen und das Öl gar nicht oder zu spät gefiltert wird. Ein sehr gutes, frisches Olivenöl sollte noch über 90% des Chlorophylls verfügen, also über weniger als 10% seines Abbauprodukts. Mit der Zugabe von extrahiertem Fremdchlorophyll lässt sich der Wert manipulieren. Damit kann, wie jüngst von der italienischen Finanzpolizei aufgedeckt, sogar Sonnenblumenöl als Olivenöl erscheinen.

**Wiertz-Eggert-Jörisen**

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Eurofins Analytik GmbH  
Neuländer Kamp 1  
D-21079 Hamburg  
Deutschland

Tel: +49 40 49294 1770  
Fax: +49 40 49294 1730

analytik@eurofins.de  
www.eurofins.de

Probennummer 703-2019-00167707

---

<b>Betrifft</b>	EVOO Bio	
<b>Probennummer Kunde</b>	Mallafre No. 27	
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	3	
<b>Bruttogewicht /-volumen</b>	662,9 g	
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur	
<b>Auftraggeber</b>	Herr Conrad Bölicke	
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke	
<b>Überbringer</b>	Bote	
<b>Verpackung</b>	Weißblechdose + Glasbehälter	
<b>Eingangsdatum</b>	29.11.2019	
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	29.11.2019 / 10.12.2019	

**PRÜFERGEBNISSE**

Sensorische Untersuchung		
<b>JK0ED</b>	<b>Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)</b>	
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang XII:2016-07, PV 01406 V6, Organoleptik	
Anzahl der Prüfer	8-12	
Fruchtigkeitsmedian	5,8	
Bitterkeitsmedian	3,2	
Schärfemedian	3,5	
Median Harmonie	7,0	
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit	
Fehler	0,0	
Kategorie	Nativ Extra	

Physikalisch-chemische Untersuchung		
<b>JJ06U</b>	<b>Fettsäureprofil (#)</b>	
Methode :	VO (EWG) Nr. 2568/91, Anhang X:2015-10, PV 01282, GC-FID	
C 14:0 (Myristinsäure)	0,01	%
C 18:1-9 (Ölsäure)	65,92	%
C 18:1-11 (cis-Vaccensäure)	3,11	%
C 18:1-13 (13-Octadecensäure)	<0,1	* %
gesättigte Fettsäuren	18,07	%
einfach ungesättigte Fettsäuren	71,12	%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren gesamt	10,73	%
trans-Ölsäure	0,02	%
trans-Linol/Linolensäuren	0,03	%
sonstige	<0,1	* %

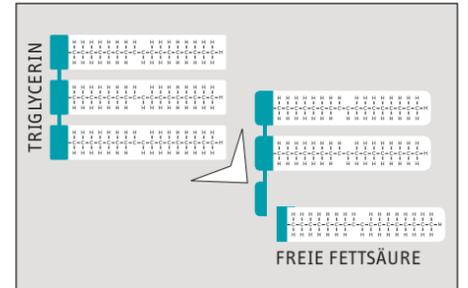
<b>JKNMR</b>	<b>1H-NMR-Analyse</b>	
Methode :	Interne Methode, NMR	
	1H-NMR Messung in CDC13 und ACN	
<b>JK04T</b>	<b>Peroxidzahl (#)</b>	
Methode :	§ 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie	
Peroxidzahl	3,6	meqO <sub>2</sub> /kg
<b>JJ0HU</b>	<b>Freie Fettsäuren (FFA) (#)</b>	
Methode :	DGF C-V 2:2006, PV 01147, Titration	
Säurezahl	<0,2	* mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure)	<0,1	* %
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure)	<0,1	* %
<b>JJV0M</b>	<b>UV-Spektrophotometrische Analyse (#)</b>	
Methode :	VO (EWG) 2568/91, Anhang IX:2015-10, PV 00888, Spektrophotometrie	
K 232 (in Isooctan)	1,62	*
K 268 (in Isooctan)	<0,1	*
Delta-K	<0,01	*
<b>JK09E</b>	<b>Alkylester- und Wachsgehalt (#)</b>	
Methode :	Interne Methode, PV 01416 V2, LC-GC-FID	
Fettsäureethylester FAEE (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Fettsäuremethyl ester FAME (Summe)	< 5	* mg/kg Fett
Summe der FAME und FAEE	0	mg/kg Fett
C42 Ester	21	mg/kg Fett
C44 Ester	<12	* mg/kg Fett
C46 Ester	14	mg/kg Fett
Summe der Wachse (C42 bis C46)	35	mg/kg Fett
<b>JK07U</b>	<b>Isomere Diacylglyceride (#)</b>	
Methode :	COI/T.20/Doc. No 32:2013-11, PV 01433, GC-FID	
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride	94,8	%
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride	5,2	%
Verhältnis 1,2- und 1,3-Diglyceride	18,2	
1,2-Diglyceride	1,46	g/100 g
1,3-Diglyceride	0,08	g/100 g
<b>JKPHE</b>	<b>Pheophytine (#)</b>	
Methode :	ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD	
(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)		
Pyropheophytin A	3,1	%
Pheophytin a	92,3	%
Pheophytin a'	4,5	%
<b>JJ0HS</b>	<b>Biophenole (#)</b>	
Methode :	COI/T.20/Doc. No 29:2009-11, mod., PV 01287, LC-DAD	
(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)		
Biophenole	186	mg/kg

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze  
(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

**BEURTEILUNG**

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie „nativ extra“. Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

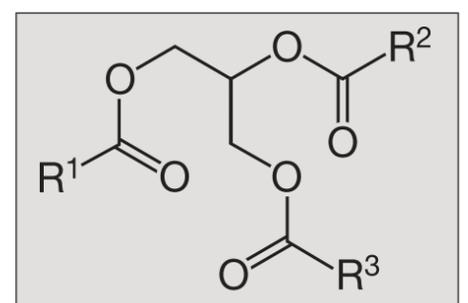
Unterschrift H. Ibach  
Analytical Service Manager (Helena Ibach)



**Freie Fettsäuren** sind ebenfalls Abbauprodukte, die sich aus den „gesunden“ Fettsäuren, z.B. der Ölsäure, bei unsachgemäßer Ernte und Produktion bilden. Die gesetzlich bestimmte Säurezahl darf für Native Olivenöle Extra den Wert von 0,8% nicht überschreiten. Mittels chemischer Verfahren der Verseifung und Rektifizierung\* lassen sich die Werte reduzieren, daher ist auch hier die alleinige Angabe des Wertes heute keine sichere Information mehr. So behandelte Olivenöle dürften eigentlich nicht mehr als „nativ“ und „extra“ ausgelobt werden.



**Fettsäureethylester** entstehen durch Gärungsprozesse in Oliven bei unsachgemäßer Ernte und Lagerung vor der Verarbeitung in der Mühle. Anders als beim Wein führen sie im Olivenöl zu geschmacklichen Fehlern, die sich durch chemische Nachbehandlung nicht eliminieren lassen. Sehr geringe Werte sind ein guter Marker für die erreichte Qualität.



**Isomere Diacylglyceride** geben Auskunft über die unversehrte natürliche molekulare Struktur des Olivenöls. Einmal geschädigt, lässt sie sich durch chemische Nachbehandlungen nicht wieder korrigieren und sichert damit den Wahrheitsgehalt der Angaben zur Peroxidzahl, zu den Freien Fettsäuren und zum eigenen Chlorophyll. Sehr gute Olivenöle weisen über 90% ihrer natürlichen 1,2 Diglyceride auf.

\* Das hier nur in Ausrissen angezeigte Analyseprotokoll ist vollständig auf unserer Internetseite [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu) einsehbar.

**\* Rektifizierung** bedeutet im Wortsinn: Korrigieren, in Ordnung bringen, verbessern. In der Chemie wird damit wiederholtes Destillieren bezeichnet. Rektifiziert werden Olivenöle minderer oder nicht verkehrsfähiger Qualität, wie Lampant- oder rohe Trester-Ölivenöle. Sie werden zunächst mit Lauge gewaschen, um den Gehalt entstandener Freier Fettsäuren zu senken. Das Laugenwasser wird wieder abgetrennt und anschließend das Olivenöl mit Heißdampf desodoriert, um schlechte Gerüche zu eliminieren. Das Verfahren kommt einer Raffination gleich, und das Ergebnis ist ein farb-, geruch- und geschmackloses flüssiges Fett, befreit auch von allen natürlichen Inhaltsstoffen. Durch den Zusatz einer frei wählbaren Menge von nicht raffiniertem Olivenöl (natives Olivenöl) kann es dann ein verkehrsfähiges und frei verkäufliches Produkt werden, das aber nur als „Olivenöl“ oder „Trester-Ölivenöl“ deklariert in den Handel gelangen dürfte.

*Bereits 2015 hatten wir in der Sendereihe „Achtung Verbraucherfalle“ aufgezeigt, wie sich durch Rektifizierung ein Lampant-Ölivenöl in ein Natives Olivenöl Extra verwandeln lässt.*

# Die Entstehung der Rohkosten und was geschieht, wenn sie sich du

## Station 1 – Ökologische Pflege des Olivenhains

### Bodenbearbeitung

Vor der einsetzenden Trockenperiode Ende Mai wird der Bodenbewuchs gemulcht, um den Bodenlebewesen eine schützende Decke zu geben, die Verdunstung zu minimieren und einen Humusaufbau zu fördern. Mit dem wieder einsetzenden Regen im Frühherbst wird der Boden dann mit einem Grobber belüftet und nicht gepflügt, damit die natürliche Bodenstruktur mit ihren Kleinlebewesen und Mikroorganismen nicht zerstört wird.



### Düngung

Alle vier Jahre erfolgt eine Volldüngung des Hains mit organischem Dünger. In den Zwischenjahren wird nur der Boden an den Rändern des Wurzelballens gedüngt, zumeist mit Pellets aus organischem Material, angereichert mit Spurenelementen. Ein Sack mit 25 kg der Pellets kostet 12 Euro und reicht für zwei Bäume mittlerer Größe.

### Bewässerung

Der Olivenbaum ist ein Überlebenskünstler, weil er mit besonderen Filterzellen auf den Blättern die auch in heißer Luft noch enthaltene Feuchtigkeit aufnehmen kann. Wasser ist rar und teuer, daher wird es, auch dort wo es verfügbar ist, nur sparsam in Form von Tröpfcheninfusionen zugegeben. Eine starke Bewässerung würde zu einem schnellen und vergrößerten Wachstum der Fruchtzellen führen, die dann viel Wasser einlagern können, dabei aber ihre Aromakraft einbüßen.



### Pflanzenschutz

Im ökologischen Landbau stehen dazu nur wenige stoffliche Mittel, wie z.B. Kupfersulfat zur Abwehr von Pilzen, zur Verfügung. Viel muss mit Naturbeobachtungen und dem Erhalt von natürlichen Öko-Systemen gearbeitet werden, die sich in ihrer Vielfalt und mit symbiotischen Wirkungen selbst regulieren können. Der wichtigste Schadfaktor, die Olivenfliege, lässt sich durch die weiße Farbe von Kaolin irritieren und von der Olive ablenken. Allerdings wäscht jeder Regen das Kaolin wieder ab.

Wirksam sind mit Gift- und Hormonstoffen versehene Lockfallen, die allerdings ab 2,50 Euro das Stück kosten. Sie lassen sich auch aus Getränke-Plastikflaschen selbst basteln, was dann nur 20 Cent kostet. Beide Gefäße werden mit einer pheromonhaltigen Flüssigkeit gefüllt, die bei durchschnittlichem Fliegenbefall zwei Mal im Jahr erneuert werden muss, was mit 60 Cent pro Baum zu kalkulieren ist.



## Station 2 – Pflege und Beschneiden der Bäume



Blüten und Früchte bilden sich am Olivenbaum nur an zweijährigen Trieben bzw. Zweigen. Zur Kultivierung zählt daher das jährliche Beschneiden nach der Ernte, was einen ähnlich hohen Aufwand wie die Ernte selbst bedeutet. Das Beschneiden erfordert vertiefte Kenntnisse über das Lebenssystem des Baumes über und unter der Erde, da jeder Ast seine Entsprechung in der Wurzel hat und neue Triebe „geordnet“ austreiben sollen.

**A**us 100 Kilogramm Oliven mittlerer Reife lassen sich aus den Oliven früher Reife nur 6 bis 9 Liter. Ita Rohkosten zur Erzeugung eines Liters Olivenöl in Arbeiten auf, die sich hinter dem Terminus der Ro

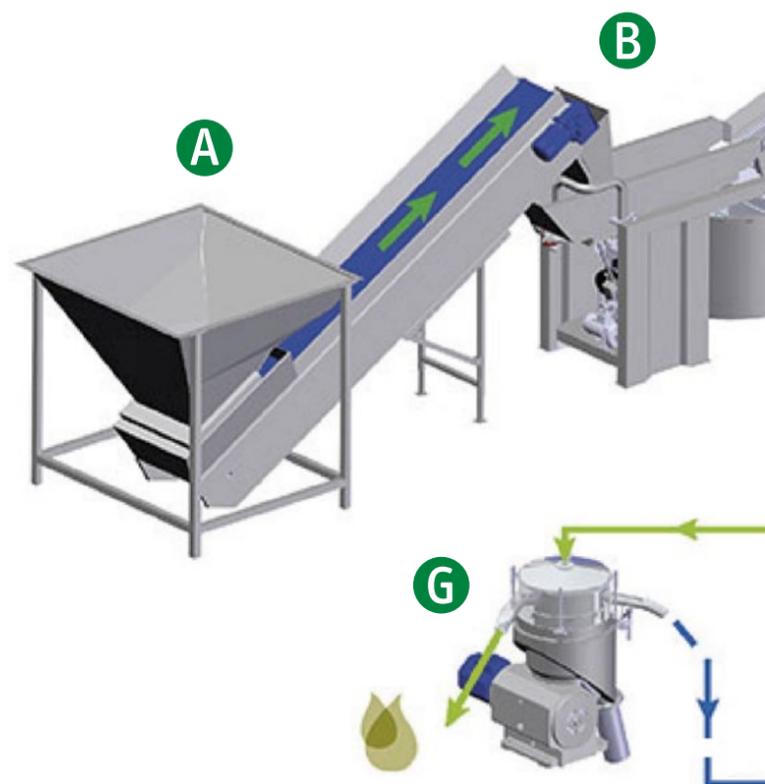
Erzeuger dann diese Kosten realisieren, zuzüglich einer Investitionen und Rücklagen und die Kosten ihrer eigenen

Der Marktpreis für rohes Olivenöl liegt in Apulien z.B. damit deutlich unter den Rohkosten. Mit Nebenerwerbsk ausbeutung und der Möglichkeit weitgehender Selbstverso damit über die Runden. Es fehlen aber die Mittel für Investiti der Olivenölerzeugung. Das außergewöhnlich gute Erntejahr Sie sanken auf 2,70 Euro pro Liter und darunter. Auch wenn Kilogramm hinzurechnet, bleibt der Erlös weit unter den Ro

Seit Jahren ist das die Haupttendenz der Olivenwirtschaft jungen Generationen einhergeht. In der Erzeuger-Verbrauch aus diesem zerstörerischen Kreislauf aus und organisieren g lung fairer Preise, die den Oliviers die Grundlage für eine g um höhere Standards der Qualität, der Umwelt und des Sozi

## Station 4 – Die Mühle

Hat ein Olivier keine eigene Mühle, bringt er seine Oliven zu einem Lohnmüller, der sich seine Arbeit mit dem „Mühlenanteil“ entlohnen lässt, was 13 % des gewonnenen Olivenöls ausmacht. Wegen der geringen Marktpreise, die er mit dem Verkauf des Mühlenanteils heute nur noch erzielen kann, gehen Lohnmüller dazu über, in Bargeld abzurechnen. Eine Kleinmühle mit der Leistung von 35.000 Litern Jahresproduktion kostet ohne Gebäude ab 180.000 Euro aufwärts.



**A** Anlieferung und Selektion der Oliven. Sie werden dabei auf einem Förderband in die Höhe transportiert, nur um anschließend herunter zu fallen.

**B** Entblätterung. Beim Herunterfallen entfernt ein Gebläse die Blätter und kleinen Zweige in einem Windstrom.

**C** Waschen. Die Oliven fallen in ein sprudelndes Wasserbad und werden anschließend über ein Rüttelsieb getrocknet und über eine Schnecke zur Mühle transportiert.

**D** Mühle. Hammer- oder die früheren Steinräder, die die Oliven mehr gemahlen, sondern durch die Mühle zerkleinert.

**E** Malaxer. Mit einer Malaxierwerk wird in der beheizbaren Kammer die Masse auf eine homogene Temperatur gebracht, die Temperatur, bei der die Oliven arbeiten und den Zellaufbau zu ermöglichen, damit die Fruchtzellen auf, damit das Öl ihnen freisetzen können.

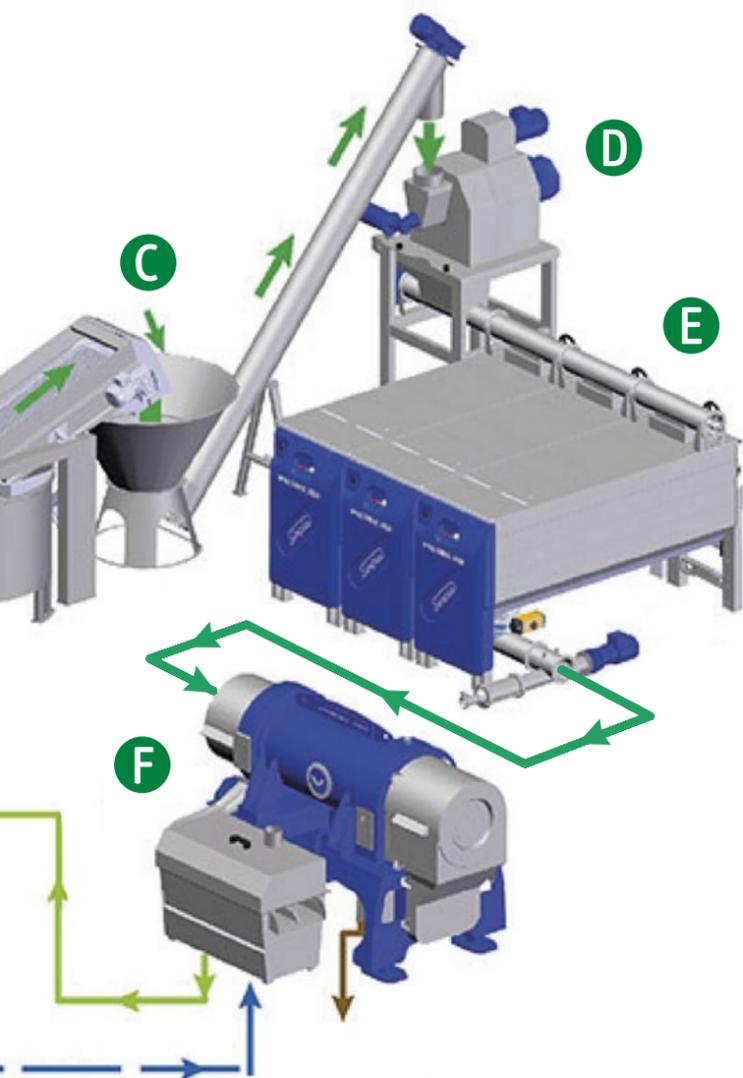
# zur Erzeugung von Olivenöl –

## urch die Erlöse nicht decken lassen?

ch durchschnittlich 15 bis 18 Liter rohes Olivenöl gewinnen, lienische Landwirtschaftsexpertisen geben die objektiven n Mittel mit 8,40 Euro an. Auf diesen Seiten zeigen wir die hskosten verbergen. Mit dem Verkauf der Rohware müssen Marge für den allgemeinen Unterhalt ihres Betriebes, für Lebenshaltung.

seit Jahren bei nur 3,50 bis 4,20 Euro pro Kilogramm und ewirtschaftung, einem hohen Grad an familiärer Selbst-rgung aus dem eigenen Garten kommt man auf dem Lande tionen zum Erhalt, zur Modernisierung und Entwicklung bei hr im nördlichen Apulien führte jetzt zum Verfall der Preise. n man die Subvention der EU in Höhe von ca. 1,50 Euro pro hskosten.

ft in den mediterranen Ländern, mit der die Landflucht der her-Konzeption scheren wir mit arteFakt seit über 20 Jahren gemeinschaftlich Alternativen. Sie beginnen mit der Bezah- gesunde Betriebswirtschaft ermöglicht, mit der sie sich erst ialen kümmern können, den drei Säulen der Nachhaltigkeit.



er Messermühlen ersetzen Oliven werden darin nicht ch Schreddern zur Maische

ffenen Schnecke als Rühr- ren Wanne die Olivenmai- emperatur von 19 bis 21° C ei der Enzyme optimal ar- erstören. Sie schließen da- mit sich die Öltröpfchen in

**F Dekanter.** Die frühere Mattenpresse ersetzt heute eine Feststoffzentrifuge, die das Öl aus der aufgeschlossenen Maische schleudert und es dann im Strömungsprozess, unter Ausnutzung der unterschiedlichen spezifischen Gewichte, vom Fruchtwasser, den Fruchtteilchen und Kernen abtrennt.

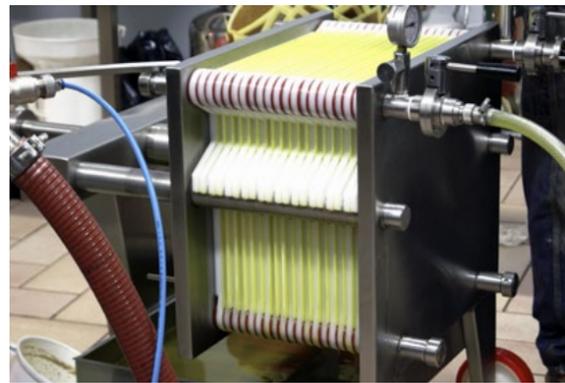
**G Separator** ist ebenfalls eine Zentrifuge, die hier aber für Flüssigkeiten ausgelegt ist. In ihm wird das Olivenöl von gröberem Trübstoffen und noch vorhandenem Fruchtwasser gereinigt. Wasser hat eine oxidative Wirkung auf Olivenöle und muss daher frühzeitig entfernt werden.

### Station 3 – Die Olivenernte

Zum Auffangen der Oliven werden zunächst große Netze unter den Baum gelegt. Die Oliven werden dann im unteren Bereich der Äste mit Kämmen von den Zweigen gestreift und im oberen Bereich mit Hilfe von langen Erntestangen. Beides gilt als „Handpflückung“, weil diese Erntehilfen von Hand geführt werden. Einen mittelgroßen Olivenbaum können zwei Helfer in 10 bis 15 Minuten abernten, ein dritter legt die Netze aus und sammelt die Oliven ein. Dieser Aufwand entsteht unabhängig vom Behang der Zweige mit Oliven. Im Durchschnitt lassen sich von mittelgroßen Bäumen zehn bis fünfzehn Kilogramm Oliven ernten, von den kleineren eher nur fünf, die bei mittlerer Reife der Oliven dann bis zu 15 % Olivenöl enthalten. Eine dieser modernen Erntestangen, die die Oliven nur wenig beschädigen, kostet zwischen 800 und 1.200 Euro.



### Station 5 – Filterung



Ist ein Keimling in der Frucht zur eigenen Lebensfähigkeit herangewachsen, nabelt sich die Frucht von der Nährstoffleitung am Zweig ab und nährt sich von den aufgebauten Fettreserven im Kern. In den Fruchtzellen enthaltene Enzyme beginnen dann die Frucht zu „zerstören“, was die Reifung bis zur späteren Verderbnis antreibt. Die noch milchige Trübung des frisch gewonnenen Olivenöls weist auf noch enthaltene kleine Fruchtteilchen hin, in denen sich weiterhin Enzyme befinden. Ungefiltert würde dieses Olivenöl dadurch in drei Monaten zu einer Reife gelangen, die ein gefiltertes erst nach zwölf Monaten erreicht. Eine Filteranlage kostet ca. 10.000 Euro, dazu kommen die Kosten des Verbrauchs der Filterpappen, die häufig gewechselt werden müssen, und der Verlust von ca. einem Prozent des Olivenöls, das von den Filterpappen aufgesogen wird.

### Station 6 – Lagerung

Die Lagerung des gefilterten Olivenöls in einem Edelstahltank unter einem Schutzgas, das den Luftsauerstoff abtrennt, ist die Endstation der Erzeugung von Olivenöl als Rohware. Damit enden hier aus betriebswirtschaftlicher Sicht auch die Rohkosten. Bis hierhin hat der Landwirt oder Olivier über alle aufgeführten Stationen im Jahr nur Ausgaben tätigen müssen. Hinzu kommen noch die Kosten des Schutzgases, das zur Abtrennung vom Sauerstoff über das Olivenöl gegeben wird. Die Anschaffung der Tanks zählen betriebswirtschaftlich zur Position der Investitionen und die Reinigung der Tanks zu den betrieblichen Kosten.



### Gravierende Lücke bei den Verbraucher-Tests

Beim Verfassen der „Auskünfte“ springt mir aus der Tageszeitung die ganzseitige Anzeige eines großen Discounters ins Auge: „Testsieger bei Stiftung Warentest – Natives Bio-Olivenöl Extra aus Spanien für 3,09 Euro der halbe Liter.“ Schnell überschlage ich: Das macht für einen Liter 6,18 Euro, abzüglich der Mehrwertsteuer verbleiben 5,75 Euro als Umsatzerlös. Im Mengeneinkauf des Discounters lassen sich die Rohkosten für die Flaschen, die Etiketten, die Abfüllung, die Eigenanalysen und die mehrfachen Transportkosten mit rund einem Euro ansetzen. Von den verbleibenden 4,75 Euro müssen dann der spanische Aufkäufer und Exporteur – der in diesem Fall nicht der Erzeuger ist –, der Zwischenlieferant als Empfänger in Deutschland, der wohl auch der Abfüller sein wird, und die Handelskosten des Discounters beglichen werden. Auf eine Gewinnmarge verzichten die Großverkäufer i.d.R. bei derartigen Sonderaktionen. Damit dürften für den Erzeuger des Bio-Olivenöls „höchster Güteklasse“ noch um die 2,00 Euro pro Liter übrig bleiben, vielleicht auch zehn Cent weniger oder mehr. (Die objektiven Rohkosten für einen Liter Olivenöl liegen in Spanien wegen des dortigen geringeren Lohnkostenniveaus durch „Wanderarbeiter“ als Erntehelfer mit ca. 6,50 Euro um etwa 1,50 Euro unter denen in Italien.)

Für die Radikalität der derzeitigen Proteste der spanischen Oliven-Landwirte kommt angesichts ihrer verzweifelten Lage Verständnis auf. Derweil setzt unsere Bundes-Landwirtschaftsministerin bei ihren Auftritten zum Thema der Billigpreise bei Fleisch und Milch vehement auf die Selbstverpflichtung des Handels. Und wie geht es eigentlich in die Bewertung der Stiftung Warentest mit ein, wenn Produkte mit Endpreisen angeboten werden, in denen die Rohkosten der Erzeuger nicht im Mindesten abgedeckt sind?

## Gunther & Klaus Di Giovanna – Sizilien

Neben ihrem Tätigkeitsschwerpunkt als Winzer möchten Gunther und Klaus mit zwei neu angelegten Hainen inmitten ihrer Weinberge ihren Olivenbereich für die Zukunft stärken. Anders als die von ihrem Vater und Großvater gemischt angelegten Haine pflanzten sie die autochthonen Sorten *Nocellara del Belice* und *Biancolilla* darauf jetzt „monocultivar“. Zusätzlich zu ihrem jetzigen Olivenöl No.2, eines „gepflanzten Cuvées“, streben sie damit auch die Möglichkeit an, die beiden im Geschmack und den Aromen sehr verschiedenen Oliven sorten-



rein zu verarbeiten. Das ist noch Zukunftsmusik, die jungen Bäume benötigen 5 bis 15 Jahre, bis sie nennenswerte Erträge erbringen, und eine Generation, bis sich ihre Wurzeln so in die Tiefen des Bodens verzweigt haben, dass der Ionentransport aus den mineralischen Schichten für ein aromatisches Füllhorn in den Oliven sorgen kann. Aus den Oliven der alten Bäume, die das schon können, haben Gunther und Klaus derweil wieder ein sehr elegantes und feinfruchtiges Olivenöl erzeugt, das kalt über Müsli mit Joghurt und Früchten ebenso mundet wie zu geschmortem Feingemüse oder einfach zu Linguine-Pasta, nur mit Parmesankäse bestreut.

## Tenute Librandi – Kalabrien

Weil die lange bewilligten EUFördermittel zur Errichtung ihres „Kompetenzzentrums Olivenöl“ in Vaccarizzo Albanese nur schleppend ausgezahlt wurden, konnten die Geschwister Librandi zunächst nur den Rohbau mit den Grundinstallationen erstellen lassen. Bei unserem



Besuch im Dezember war Angela dann aber schon mit der Mühle in die neuen, großzügigen Räume umgezogen und wir trafen sie bei der Selektion der Oliven am Förderband an. Auch in den anderen Bereichen sind die Geschwister vorangekommen, im späteren Vorführraum, der Lehr- und Schauküche, den Seminarräumen, der Fachbibliothek und den Büroräumen fehlen noch die Inneneinrichtungen und das Mobiliar. Bis zur festlichen Eröffnung im Frühjahr soll dann aber auch das fertig und die Wartezeit beendet sein. Das Olivenöl-Kompetenzzentrum wird mit zu den modernsten Einrichtungen dieser Art zählen und einen Besuch, auch mit langer Anreise, wert sein. Die Olivenfachreise zur Ernte nach Apulien und Kalabrien, die wir im Oktober für die ZEIT REISEN organisieren und begleiten, wäre dafür eine gute Gelegenheit. ([www.zeitreisen.zeit.de](http://www.zeitreisen.zeit.de))

## Bio-Olivenhaine verbrennen im Priorat

Eine stärkere Trockenheit und Hitze im letzten Sommer führte in den Hochebenen des Priorat in Katalonien zu einem größeren Brand, der durch starke Winde angefacht, eine Fläche von 30 Kilometern Länge und 20 Kilometern Breite erfasste und erst nach mehreren Tagen unter Kontrolle gebracht werden konnte. Neben Weinbergen, Mischwäldern und Kräuteranbauflächen wurden dadurch auch mehrere Bio-Olivenhaine vernichtet, von denen Josep Maria Mallaré bisher Oliven für das Olivenöl No.11 bezogen hatte. Zwei der Olivenanbauer sind mit dem Verlust ihrer Haine in ihrer Existenz bedroht, und es wird mit einer Neuanpflanzung mindestens zwanzig Jahre dauern, bis diese Haine wieder die frühere wirtschaftliche Ertragskraft erreichen. Josep Maria wird die Bauern dabei unterstützen, was er für die erste Zeit nach dem Brand mit dem Ernteausfall zunächst durch einen finanziellen Beitrag als Soforthilfe tat. Die Natur ist robuster als oft erwartet: Bei vielen der verbrannten Bäume sprießen neue Triebe aus den Wurzeln, nur werden sie lange Zeit benötigen, um wieder einen Baum zu bilden.



## Dimitrios Sinanos – Korinth-Peloponnes

Die Olivenblüte verlief gut, obwohl es mehr regnete als sonst, und es bildeten sich Fruchtsätze, die eine ertragreiche Ernte versprachen. Das Wetter übers Jahr war auch gnädig, und Anfang Oktober hingen die Bäume voller schöner und gesund aussehender grüner Oliven, frei von Olivenfliegen oder sonstigem Befall. Es ist die Zeit, in der Dimitrios fast täglich seine Kontrollgänge durch die Haine zur Beobachtung der Reifeentwicklung unternimmt. Ab und zu pflückt er dabei Oliven, beißt hinein und kostet prüfend Bitternoten und Schärfen, um die Abgrenzung von unreif zu frühreif zu erkunden. Außerdem schneidet er dabei Oliven auf, weil auch am Kern die Entwicklung des Reifezustandes zu erkennen ist. Hierbei entdeckte er früh, dass sich bei manchen Oliven vom Kern her das weiße Fruchtfleisch zu verfärben begann, ein bis dahin für ihn unbekanntes und nicht erklärliches Phänomen. Dimitrios reagierte



schnell, begann sofort mit der Ernte, forderte auch seine Lieferantenpartner auf zu beginnen und brachte seine Mühle in Schwung. Im Dorf hielten ihn alle für verrückt, so früh zu ernten, würde er dadurch doch Öl verlieren. Dimitrios beobachtete nun akribisch jede Erntepartie und brach die Ernte ab, als mit dem Anteil geschädigter Oliven die gewünschte Qualität nicht mehr zu erzielen war. Als die anderen Mühlen dann öffneten, sahen die Oliven zwar äußerlich immer noch gut aus, im Inneren waren sie aber bereits stark verdorben. Bei der Weiterbildung erkannten die Biologieexperten das Phänomen dann als Pilzbefall. Die Sporen hatten sich bereits in der Blüte eingeknistet, daher wurden die Oliven zur Reifezeit von innen her angegriffen. Nur weil Dimitrios über eine eigene Mühle verfügt, konnte er auf die Situation reagieren und ein erstklassiges und sensorisch hoch bewertetes Olivenöl gewinnen.

# Das Weiterbildungstreffen in den Abruzzzen



Olivienöl-Tasting im Seminar.



Vincenzo Tini (l.) und Roberta Di Luigi (r.) überraschen mit einem leckeren „arteFakt-Kuchen“.

FRANTOIO  
TINI  
frantolotini.it



Graciano Decimi und Michele Librandi kamen auch ohne Dolmetscher ins Gespräch.



Vincenzo erklärt seine Hammermühle.



Fachsimpeln in den Pausen (v.l.) Jose Gálvez, Steffen Hruschka, Roberta Di Luigi und Angela Librandi.

Roberta di Luigi und Vincenzo Tini, die in ihrer eigenen Mühle mit langer Familiengeschichte unser Olivenöl *Dritta special* erzeugen, waren im letzten Sommer die Gastgeber unseres jährlichen Weiterbildungstreffens der Oliviers und Fachexperten. Alle waren gekommen und tauschten sich über ihre Arbeit aus. Im Mittelpunkt der Referate und Diskussionen standen dieses Mal die bereits spürbaren Auswirkungen des Klimawandels. Gemeinsam mit den Experten suchten wir nach ersten Antworten auf die Herausforderungen, die aus den zu beobachtenden Phänomenen und aus den Veränderungen im Verhalten der Pflanzen und Früchte entstehen. Die Folgen des Klimawandels sind jetzt schon gravierender als erwartet, und die entstehenden Aufgaben reichen zu weit, als dass sie schnell gelöst werden können. Viele

der Beobachtungen müssen auch erst verstanden und erklärbar werden, hier fehlt noch viel Wissen im Detail. Die Sitzungen, Gespräche und Beratungen darüber waren dann auch entsprechend anstrengend. Gemeinschaft aber verbindet, macht Schweres leichter und gibt Zuversicht. Mit Roberta und Vincenzo als äußerst liebenswürdige Gastgeber kamen auch die geselligen Momente des Treffens nicht zu kurz und vertieften den Zusammenhalt dieses immer noch einzigartigen Zusammentreffens von Oliviers und Fachexperten über die Ländergrenzen hinweg. Das diesjährige Treffen findet in Andalusien statt, dort sind wir dann zu Gast in Villanueva de la Reina bei Olivier Jose Gálvez (Olivenöl No.13).

### Jose Gálvez Andalusien

Beim Wein gibt es mehrere „Päpste“. Der US-amerikanische Weinkritiker Robert Parker ist ein berühmter unter ihnen, dessen Punktebewertung von Weinliebhabern jährlich mit Spannung oder auch Ehrfurcht entgegen gefiebert wird. Oft nehmen sich diese Päpste aber selbst wichtiger als den



Wein und sind daher auch umstritten. Für Olivenöl werden vergleichbare Kritiker erst langsam bekannter. Neben unserem sehr kritischen Freund *Andreas März* und seinem Magazin *Merum* hat sich der italienische Olivenölführer „Flos Olei“ mit seiner jährlichen Punktevergabe einen guten und anerkannten Ruf erworben. *Jose Gálvez* konnte darin jetzt äußerst selten



#### Olivenöl special – Hojiblanca

Neben der autochthonen Olivensorte *Picual* baut Jose eine weitere im spanischen Süden beheimatete Olivenorte an, die *Hojiblanca*. In unserer Kategorie der Besonderheiten, den *Olivenöl specials*, bieten wir sie in dieser Olivenölkampagne zum Erkunden und Kennenlernen der Sortenvielfalt in nur kleiner Menge an.

vergebene 99 Punkte (von 100) erreichen, was sein *Picual*-Olivenöl damit zum wohl besten der Welt macht – bei arteFakt geführt als Olivenöl No.13. Auch die Geschwister *Librandi* konnten mit 98 Punkten eine sehr hohe Bewertung erlangen, knapp gefolgt von *Graciano Decimi* mit 97 Punkten.

### Aleksandra Vekić – Istrien

hat es im „Flos Olei“ mit ihrem wunderbaren Olivenöl ebenfalls auf 98 Punkte gebracht. Aber auch ohne Prämierungen ist für Aleksandra jede erfolgreich beendete Ernte ein Grund zum Feiern und so lädt sie jedes Jahr mit einem kleinen Fest zum Probieren des ersten Olivenöls in ihre Mühle ein, gleichsam zu einem besonderen Tag der offenen Tür. Wir hatten die Gelegenheit, mit dabei zu sein, wenn sich Gäste, viele auch aus dem nahen Italien, genussvoll die Aromen des frischen Olivenöls in die Nase steigen und dann mit ein wenig Brot zum Dippen den Genuss am Gaumen vollkommen werden lassen. Weitere dazu passende, kleine Speisen, guter Wein und dezente Live-Musik rundeten den wunderbaren Abend perfekt ab.

Im Gegensatz zum letzten Jahr, wo die Anbauggebiete im Süden, wie etwa im nördlichen Apulien, teilweise durch massive Ernteauffälle betroffen waren, mussten in diesem Jahr die nördlichen Anbauggebiete Ertragseinbußen hinnehmen. Istrien, das nördlichste Anbauggebiet unserer Erzeuger-Gemeinschaft, bildete hier keine Ausnahme. Trotz dieser Widrigkeiten ist Aleksandra wieder ein hervorragendes *Mate professional Olivenöl* gelungen, von dem es allerdings auch für uns weniger als im letzten Jahr gibt.



### Dimitrios Chondrakis – Kreta

Vor zwei Jahren lernten wir in einer zufälligen Begegnung in Korinth einen ehrgeizigen jungen Olivenanbauer aus dem westlichen Kreta kennen. Bei einem ersten Besuch in Chania auf Kreta zeigte uns *Dimitrios Chondrakis* zunächst seine Olivenhaine mit der *Tsounati*, einer alten autochthonen Olivensorte, die nur hier auf Kreta noch wächst und weitgehend von der *Psiloelies*, einer botanischen Unterart der *Koroneiki*, verdrängt wird. Anschließend ging es dann zur nahen Olivenmühle, wo uns Dimitrios beim Eintreten sagte: „Jetzt könnt ihr Euch einmal anschauen, wie der Müller innerhalb von einer halben Stunde meine Arbeit von einem ganzen Jahr zerstört.“ Seine mit Sorgfalt und in der richtigen Reife geernteten Oliven hatten in dem auf Masseneffizienz ausgelegten Mühlenprozess keine Chance. Zum Weiterbildungstreffen der Oliviers luden wir Dimitrios ein und suchten lange vor der Ernte das Gespräch mit seinem Müller. Er ist ein netter und umgänglicher Mensch, der uns dann auch einiges an Rücksichtnahme in der Mühle für die Oliven der neuen Ernte von Dimitrios versprach.

Als es soweit war, kämpfte Dimitrios dann aber wieder wie gehabt gegen Windmühlen. Gern hätten wir die *Tsounati* als Olivenöl

*special* bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt vorgestellt, der nette Müller machte aber Dimitrios die Arbeit wieder in einer halben Stunde zunichte. Der Wechsel zu anderen Lohnmüllern in der Region wird sein Problem nicht lösen können, auch sie arbeiten nicht anders. Ohne eine eigene Kleinmühle wird auch Dimitrios sein Wissen und seinen Qualitätsanspruch nicht umsetzen können. Die eigenen Mittel werden dafür nicht ausreichen, und so wird die Investition auch für Dimitrios ohne eine Unterstützung und finanzielle Hilfe nicht zu erreichen sein.

### arteFakt-Landschaftsmuseum Palombaio in Apulien

Mit dem im letzten Jahr verlegten Wasseranschluss sind wir mit der Revitalisierung der Rebfläche vorangekommen. Nicht nur die Nachpflanzungen der Nero die Troia-Reben schafften es damit durch die Trockenzeit, auch die alten Reben bedankten sich mit einem reichhaltigen Traubenbehang. *Anna Masciale*, die den Hain für uns betreut, organisierte mit ihnen einen Erlebnistag der Weinlese für Kinder und Eltern der Kindergärten der Nachbargemeinden. Mit großer Ernsthaftigkeit und Freude schnitten die Kinder die Trauben ab und stampften und entrappten sie dann wie früher mit den nackten Füßen im Bottich.



Die Berliner Künstlerin Sabine Reichert, geboren 1953 in Berlin-Reinickendorf ist ihren Wurzeln und dem Kiez bis heute treu geblieben. Dort malt und lebt sie mit ihrem Mann Hajo, der ihr wenn auch nicht mit Pinsel und Farbe, dafür aber umso hilfreicher und liebenswürdig bei der Umsetzung ihrer Ausstellungen zur Seite steht.

Sabine über sich: „Die Liebe zur Natur und die Umsetzung ihrer vielfältigen Formen und Farben sind eine ständige Inspiration. Mein Bedürfnis nach Ruhe, Harmonie und Abgeschiedenheit drückt sich in meinen Landschaftsbildern aus. Einige entstehen ‚aus dem Bauch‘ und sind einfach der Fantasie entsprungen. Anderen Motiven liegen Fotos zugrunde, um das komplexe Spiel von Licht und Schatten studieren zu können und schließlich auf die Leinwand zu bringen. Tiefe und Weite in den Landschaftsbildern zu erzeugen und damit auch einzigartige Stimmungen hervorzurufen, bleibt eine ständige Herausforderung für mich. Neben der Landschaftsmalerei arbeite ich gerne mit floralen Motiven, bringe Bilder, die bei Meditationen vor meinen Augen entstehen auf die Leinwand und gelegentlich versuche ich mich an der Königsdisziplin, der Portraitmalerei.“



## ... mal aufatmen

präsent waren, griff ich zu. Schon seit langem hatte ich das Bedürfnis, die einzigartigen Stimmungen an der See nicht nur fotografisch festzuhalten, sondern auch mit Pinsel und Farbe auf Papier oder Leinwand zu bringen. Zeitnah gab es im Bayerischen Fernsehen die Serie The Joy of Painting mit dem amerikanischen Maler

### Welche Farben und Techniken bevorzugen Sie?

Malte ich anfänglich noch mit Wasserfarben, wechselte ich schon bald zu Ölfarben über, deren Farbintensität und Pastosität mir neue Möglichkeiten eröffnete. Leider führten Farben und Pinselreiniger zu Geruchsbelästigungen durch gesundheitsschädliche Lösungsmittel, so dass ich der Ölmalerei vorwiegend in der wärmeren Jahreszeit an der frischen Luft auf unserer Terrasse nachgehe, während ich im Winter mit den geruchsarmen Acrylfarben im Haus arbeiten kann. Inzwischen verwende ich auch wasseremulgierte Ölfarben, die mir eine ganzjährige Arbeit mit Ölfarben ermöglichen.

### Wann haben Sie erstmals Ihre Bilder ausgestellt und wer oder was hat Sie dazu bewegt?

Nachdem ich zwei Jahre gemalt hatte, meinten meine beiden Söhne, dass ich meine Arbeiten einem Publikum vorstellen sollte. 2007 schenkten sie mir für ein Wochenende einen Stand auf dem Berliner Kunstmarkt auf der Straße des 17. Juni. Auch wenn ich dort noch kein Bild verkaufen konnte, zeigte mir die positive Reaktion des Publikums auf meine Bilder, dass ich mich nicht verstecken brauchte.

Die Gespräche mit den Besuchern machten mir Mut und waren eine echte Bereicherung. „Sie konnten etwas mit den Bildern anfangen“.

Bei nächster Gelegenheit nahm ich mit einem Bild an meiner ersten Gemeinschaftsausstellung von Hobbymalern im Gotischen Haus in Spandau teil. Es erfüllte mich mit Stolz, dass ich zu den wenigen Malern zählte, die ihr Bild verkaufen konnten.

Von nun an nahm ich mit wachsendem Erfolg etwa zweimal pro Jahr an Kunst- und Handwerkermärkten in Frohnau und Charlottenburg teil, später dann auch außerhalb Berlins in Oranienburg, Hennigsdorf, Velten und Glienicke. Hinzu kamen zahlreiche Einzelausstellungen in Rathäusern, Gemeindehäusern, Seniorenheimen, Geldinstituten, Praxen und kleinen Räumen. Dabei fanden viele Bilder Liebhaber und einen neuen Platz. Es fällt mir nicht leicht, mich von meinen Bildern zu trennen. Schließlich sind sie ein Teil von mir und meinen Empfindungen. Wenn sich jedoch jemand für ein



Bild von mir begeistern kann, lasse ich es auch gerne los. Dabei ist mir der unmittelbare Kontakt zum Käufer wichtig. So schwer mir das Loslassen auch fällt: Ein verkauftes Bild schafft auch wieder Platz für ein neues.

**Sabine Reichert**  
Am Priesteracker 20a, 13437 Berlin  
T. 030.4116675, info@mal-aufatmen.de  
www.mal-aufatmen.de



### Familiennachrichten

#### Glückwünsche zum Nachwuchs gehen an:



Maria Skourti & Dimitrios Sinanos freuen sich über ihren Familienzuwachs und die Zwillinge Nikolaos & Despina bestaunen eher noch ihren neuen kleinen Bruder Efrim, der noch kurz vor der Olivenernte zur Welt kam.



Cristina & Adrian Ardac hatten zum Jahresausklang doppelten Grund zur Freude, kurz vor der Olivenernte kam ihr erstes Kind zur Welt, ein Junge, den sie auf den Namen Lucas Adrian taufte. Nach den Schulungen der letzten Jahre übernahm Adrian erstmals die alleinige Prozessverantwortung für die Produktion einer Partie des Olivenöls No.11 aus frühreifen Oliven und es gelang ihm damit gleich ein Spitzenprodukt.



Auch im Hause der Familie „Tenute“ Librandi gab es im letzten Sommer Nachwuchs, Laura Caravetta & Michele Librandi und Sohn Pasquale freuen sich über die Geburt ihrer Tochter und Schwester Andrea und damit dem ersten Mädchen in der Familie.

#### IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH  
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt  
Telefon 04283.981317, Fax 04283.981319  
kontakt@artefakt.eu, www.artefakt.eu

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



Gelingt es mir, beim Betrachter positive Impulse zu erzeugen, dass er für einen Moment innere Ruhe empfindet oder einen Augenblick den Alltag vergessen kann, ist das für mich ein wunderbarer Nebeneffekt für die Freude, die ich selbst beim Malen eines Bildes erlebe.“

### Fragen an Sabine Reichert:

#### Wie kamen Sie zur Malerei?

Durch einen Zufall: Mein Bruder hatte bei einem Versandhaus Bauteile bestellt. Aufgrund eines Versehens wurde ihm statt des gewünschten Teils ein Kasten mit Wasserfarben zugeschickt. Er fragte mich, ob ich damit etwas anfangen könnte. Da wir damals gerade von einem Inselurlaub an der Nordsee zurückgekehrt waren und die Eindrücke des Erlebten noch sehr

Bob Ross, der behauptete: Jeder kann malen. In jeder der 30-minütigen Episoden malte er ein wunderbares Ölbild. Das wollte ich unbedingt auch probieren. Da kamen verschiedene Faktoren zusammen: Das Bedürfnis zu malen war da, Farben lagen bereit und Bob Ross zeigte mir, wie es funktionieren konnte. Nach den ersten Versuchen hatte mich die Malerei im Griff. Tagsüber kam ich nicht dazu mein neues Hobby auszuüben. Es beschäftigte mich aber so sehr, dass ich nachts oft nicht schlafen konnte. Dann stand ich auf, malte ein Bild und schlief noch wenige Stunden, bevor ich zur Arbeit musste. Merkwürdigerweise fühlte ich mich nach solch einer Malsession zufrieden und erholt und voller Energie.

29. Oktober bis 2. November 2020

## Peloponnes-Reise mit Conrad Bölicke

zur Olivenernte bei Familie Sinanos in Korinth (Olivenöl No.23) und zur Olivenölfachkunde mit Sensorikschulung bei der Kooperative Eleonas in Messenien (Olivenöl No.27), eingebettet in ein entspanntes kulturelles Begleitprogramm und mit echter griechischer Küche. Infos unter [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)

**Reisepreis:** 660,- Euro pro Person im Doppelzimmer, 80,- Euro Einzelzimmerzuschlag – exklusive der Flüge bzw. An- und Abreisekosten. **Leistung:** Mobilität vor Ort, 4 x Hotel, 4 x Mittagsimbiss, 4 x Abendessen, Ausflüge, Eintrittspreise, Organisation und Reiseleitung. **Anmeldung:** Per E-Mail an [service@artefakt.eu](mailto:service@artefakt.eu) oder telefonisch unter 04283.981317.





## 41. Tischeishockey-Weltmeisterschaft in Bitonto

Ein wenig verrückt ist das Spiel schon. Erfunden wurde es von dem Journalisten *Peter Linden*, als er sich im Alter von siebzehn Jahren in der Schule langweilte. An der Münchner Journalistenschule fand er dann viele Mitspieler, und noch heute beteiligen sich an den Weltmeisterschaften überwiegend Journalisten. Im letzten Jahr war arteFakt Sponsor, und wir hatten Bitonto in Apulien als Austragungsort gewählt. Die Verwunderung war dort dann groß, als über hundert Teilnehmer anreisen, um im August, dem heißesten Monat des Jahres, in ihrer Stadt Tischeishockey spielen zu wollen. Neugierig verfolgten die Bitontiner dann die Ausscheidungsrunden, die an sieben öffentlichen Spielorten in der Stadt ausgetragen wurden, bis die vier Finalisten fest standen. Mit drei touristischen Tagen legten die Spieler zunächst eine Pause ein, um im Meer zu baden, die „Zipfelmützenhäuschen“ von Alberobello, das Castel del Monte, den heiligen Nikolaus in Bari oder die Höhlenstadt von Matera zu besichtigen. Einen Tag widmeten wir der Olive. Es ging nach Palombaio zu unserem Olivenhain und Landschaftsmuseum, anschließend in die Olivenmühle und zur Olivenöl-Degustation mit einem Abendessen. So gestärkt, gingen die Spieler am nächsten Tag in die beiden Finals vor großer Kulisse und danach zu einem sehr fröhlichen und herzlichen Abschiedessen vor der Kathedrale in der Altstadt. Weltmeister wurde der Österreicher *Mario Zrinski*. Passend dazu finden die diesjährigen Weltmeisterschaften Ende August im Stubaital statt.

## Wissenschaftliche Kooperation zu Boden-Themen

Seit einem Jahr kooperieren wir mit der Abteilung für Agrarpädologie der Agrarwissenschaftlichen Fakultät der Georg-August-Universität in Göttingen (siehe hierzu auch *Auskünfte 2019, Seite 6 bis 7*) mit dem Ziel, unseren Olivenölpartnern und uns fundiertes Wissen über den Boden zu erschließen. Wir freuen uns, mit *Dr. Peter Gernandt* einen weiteren wichtigen Partner in dem Expertenteam, das uns berät, gewonnen zu haben. Part-

nerschaft ist keine Einbahnstraße, und so zögerten wir nicht, als wir um Unterstützung des Stipendiaten-Förderprogramms der Universität gebeten wurden. Für zunächst ein Jahr haben wir eine Förderung für zwei Studenten, *Christin Meyer* und *Andre Blase*, an der Fakultät übernommen. Am 6. Dezember fand die feierliche Verleihung an die Stipendiaten und die Dankagung an die Förderer mit einem Festakt in der Aula der Universität

statt. Unsere langjährige Mitarbeiterin, *Christel Kahrs*, nahm als Vertreterin von arteFakt daran teil und lernte dabei „unsere“ beiden Studierenden kennen. Zusammen mit *Dr. Gernandt* freuen wir uns über die Verstärkung für das Thema der Regenerations- und Wasserspeicherfähigkeit der Böden, das im Zusammenhang mit dem Klimawandel immer wichtiger wird.



## Buchbesprechung

Das Bodenthema wird uns und die nächsten Generationen nicht nur wegen der Bedeutung für die Fruchtbarkeit bei den Oliven begleiten, es ist das zentrale Thema in der Klimadebatte. Neben ihrer Fähigkeit der Wasserspeicherung können Böden auch CO<sub>2</sub> organisch binden. Beides gelingt allerdings nur gesunden Böden. Mit der Abholzung von Wäldern, der Versiegelung von Böden und der Art Landwirtschaft, wie sie derzeit vorherrscht, schwinden die gesunden Böden in einer Größenordnung, dass Reparaturmaßnahmen zum Gegensteuern allein nicht mehr ausreichen werden. Ähnlich wie bei anderen zentralen gesellschaftlichen Themen in der Vergangenheit wird die Beurteilung der Entwicklung nicht allein Experten und Politikern überlassen werden dürfen. Ein Umsteuern wird erst vorankommen, wenn die Zivilgesellschaft selbst die Beurteilungsfähigkeit erlangt, ehrliche Expertisen von „Beschwichtigungs“-Expertisen mehr oder weniger verdeckter „Lobby-Experten“ zu unterscheiden. Außer mit Protesten wird man den Beschwichtigern auch argumentativ entgegentreten müs-



sen. Zudem müssen Möglichkeiten erarbeitet werden, im eigenen Umfeld Beiträge für ein Umsteuern zu leisten. Mit dem Buch „Rettet den Boden“ des Politik- und Wissenschaftsjournalisten *Florian Schwinn* liegt nach der „Humusrevolution“ von *Ute Scheub* aus dem letzten Jahr ein weiteres, sehr lesbares und verständlich geschriebenes Buch vor, das die Gesamtproblematik mit viel Wissenswertem umspannt und für den durchaus angebrachten Titel sensibilisiert. *Sie können beide Bücher bei uns bestellen, besser fänden wir es aber, wenn Sie dafür Ihren örtlichen Buchhändler aufsuchten, bevor es ihn gar nicht mehr gibt.*

## Gespendete Wildbienen- und Insekten-Hotels



Die Rotenburger haben hierzu eine sehr informative Broschüre erstellt, zu bestellen beim BUND Rotenburg – E-Mail: [manfred.radke@bund.net.consecto](mailto:manfred.radke@bund.net.consecto)

Die Ortsgruppe Rotenburg-Wümme des BUND hat den sehr lehrreichen Prototyp eines Hotels für Wildbienen und Insekten entwickelt, bei dem es vor allen Dingen auf die Verwendung der richtigen Materialien ankommt. Viele der gut gemeinten Angebote im Handel oder auch der Eigenbauten berücksichtigen nicht oder nicht ausreichend die Anforderungen für

Unterkünfte dieser kleinen und leicht verletzlichen Tiere. Scharfkantige Röhrchen z.B. meiden sie zum Schutz ihrer Flügel. Daher wird ein zur falschen Zeit geernteter und trockener Strohalm von ihnen nie bezogen werden. In den Auskünften des letzten Jahres hatten wir zwei dieser Hotels im jeweiligen Wert von 200,00 Euro als Spende für Kindergärten oder

Grundschulen ausgeschrieben. Wegen der Menge der Bewerbungen haben wir die Zahl zur Verlosung auf drei Hotels erhöht. Die Gewinner sind: die Geschwister-Scholl-Grundschule in Weißwasser in Sachsen, der Verein Tierschutz in Lübeck in Schleswig-Holstein für seine Kinderarbeit und die Nehring-Grundschule in Berlin für ihren Schulgarten.

Unterstützungs-Anzeige

**GEMEINSAM FÜR MEHR ARTEN-VIELFALT IN NIEDERSACHSEN!**

**1/2**

von 11.000 nds. Tier- und Pflanzenarten **BEDROHT**

**62%**

aller Wildbienenarten im Bestand **GEFÄHRDET**

**12 MIO.**

Vogelbrutpaare bundesweit in 10 Jahren **VERSCHWUNDEN**

Werden Sie Teil des Bündnisses und unterstützen Sie das Volksbegehren Artenvielfalt!  
[info@artenvielfalt-niedersachsen.jetzt](mailto:info@artenvielfalt-niedersachsen.jetzt)

**Die bisherigen Partner sind:**

Ärzte gegen Massentierhaltung • BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Niedersachsen  
 BUND Niedersachsen e. V. • Deutscher Berufs- und Erwerbsinikerbund  
 GRÜNE JUGEND Niedersachsen • Hannover summt e. V.  
 Heimatbund Niedersachsen e. V. • Landesfischereiverband Weser-Ems e. V.  
 Landesverband Bürgerinitiativen Umweltschutz Niedersachsen e. V.  
 Landeswandlerverband Niedersachsen e. V. • DIE LINKE Niedersachsen • Der Mellumrat e. V.  
 NABU Niedersachsen e. V. • NAJU Niedersachsen e. V. • NaturFreunde Niedersachsen e. V.  
 ÖDP Niedersachsen • Ornithologische Arbeitsgemeinschaft Oldenburg  
 Partei Mensch Umwelt Tierschutz • Piratenpartei Niedersachsen

VIELFALT  
SCHÜTZEN,  
ZUKUNFT  
RETTEN

VOLKSBEGEHREN  
ARTENVIELFALT