



arteFakt

auskünfte

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

Frühjahrs-Auskünfte Nr. 22

Olivenölkampagne 2022



Die Vielfalt der Olivensorten

Es ist nicht möglich, die Olivenöle aller bekannten Olivensorten – es gibt über einhundert – in unser Angebot mit aufzunehmen. Spannend wäre es dennoch, viele von diesen verschiedenen Sorten einmal zu kosten. Bei unseren Reisen gelingt uns das immer wieder, und bei manchen Entdeckungen möchten wir Sie gern teilhaben lassen. In der Rubrik der *arteFakt specials* und mit der *Feinschmecker-Box* stellen wir diese Besonderheiten vor, jeweils nur in kleiner Menge und nicht in jedem Jahr. Neben der *Moraiolo* aus Umbrien, der *Frantoio* aus Kalabrien und der *Hojiblanca* aus Andalusien, die wir schon länger im Angebot haben, gibt es in diesem Jahr: **Giarraffa** aus Kalabrien – **Nocellara Etna** aus Kalabrien – **Castiglionesa** aus den Abruzzen und **Tsounati** von Kreta. Ausführliche Informationen sind den jeweiligen Olivenölpässen zu entnehmen, im Internet-Shop unter www.artefakt.eu/native-oliven-oel/artefakt-special/.

Ioannis im neuen Familienteam auf Kreta



Nach dem tragischen Tod von Edith sind im letzten Frühjahr mit *Maria Perakaki* und *Nikolaos Sfyraakis* die Nichte und der Neffe an die Seite von *Ioannis Fronimakis* getreten. Ebenso wie Ioannis leben beide in dem landschaftlich so atemberaubend schönen Canyon im Triptisgebirge im östlichen Kreta, wo die meisten Jüngeren lange schon wegziehen und nur wenige wie Maria und Niko noch bleiben. Zu dritt möchten sie jetzt das *Olivenöl No.29* weiter in die Zukunft führen. Sie sind in der Olivenölkampagne 2022 mit der gewohnten Qualität des Olivenöls von Ioannis auch wieder in ausreichender Menge dabei. Dieses feifruchtige Olivenöl der Psiloelies-Oliven, mit Aromen von frühreifen, noch grünen Bananen, wird nicht nur den bisherigen Liebhaber*innen dieses Olivenöls wieder genussreiche Freude bereiten.

Nach den Reisebeschränkungen der Pandemie konnten wir im November erstmals wieder für einige Tage bei der Ernte mithelfen. Lesen Sie mehr über unsere Eindrücke und darüber, wie wir Maria und Niko auf ihrem Weg in die nachfolgende Generation der Olivenölerzeuger unterstützen können und wie es mit dem Patenschafts-Olivenhain *Skinokapsala I+II* weitergehen kann, auf Seite 8.

Küchenstudio in Wilstedt

Die Pandemieauflagen haben die beliebten Begegnungen bei den *Olivenöl-Abholtagen* und weiteren Veranstaltungen bisher unmöglich gemacht. Mit kleineren Projekten digitaler Veranstaltungen suchen wir dem zu begegnen und dabei Formate zu erproben, die auch nach der Pandemie erhalten bleiben. Hierfür haben wir unsere bisherige Werkstattküche für



hybride Veranstaltungsformen zu einem Küchenstudio umgebaut. Vorführungen und Kurse, die zurzeit erst einmal nur digital möglich sind, werden nach dem Auslaufen der Pandemieauflagen auch als Präsenz-Veranstaltungen mit Teilnehmer*innen stattfinden können. Siehe auch „*arteFakt wird jünger und goes digital*“ auf Seite 3.

OlioSoli – mehr als nur eine finanzielle Hilfe

Die Auswirkungen des Klimawandels haben den Oliviers in allen Regionen übers Jahr mehr abgefordert als die Beschränkungen der Pandemie, obwohl diese in ihren Ländern deutlich schärfer waren als bei uns.

Immer zur falschen Zeit das falsche Wetter

Zur Blütezeit der Olivenbäume legte sich im März eine Woche lang ein Kältestreifen mit tiefen Minusgraden vom nördlichen Peloponnes, über Istrien bis zum nördlichen Italien hoch über die Landschaften und ließ einen relevanten Teil der Blüten erfrieren. Dimitrios Sinanos, Aleksandra Vekič, Grazino Decimi und Adriano März erlitten dadurch so hohe Verluste, dass wir sie mit ihren Olivenölen nur mit geringen Mengen oder für dieses Jahr gar nicht im Angebot haben.

Zur gleichen Zeit litten die Blüten auf Kreta unter einer enormen Hitze von 40°C und viele vertrockneten. Verzweifelt versuchte Ioannis Fronimakis seine Nachbarn davon zu überzeugen, ihre Bäume ebenfalls kräftig mit im Canyon vorhandenem Bergwasser zu trän-

ken, allein alle scheuten die Kosten. Mit der Bewässerung konnte Ioannis nicht alle, aber doch viele Blüten retten, die anhaltende Trockenheit über sieben weitere Monate ließ die Ernte dann aber doch geringer als erhofft ausfallen.

Im südlichen Italien und auf dem südlichen Peloponnes deutete sich trotz längerer und heißerer Trockenphasen zunächst eine durchschnittlich gute Erntemenge an, weil die Oliviers dort ihre Olivenhaine alle bewässern können. Die größeren Probleme ergaben sich hier erst mit dem Beginn der Ernte, als ständige Regenfälle und auch tagelanger Dauerregen über zwei Monate hinweg das Ernten behinderte. Vielfach konnten die Oliven nicht zum richtigen Zeitpunkt ihrer Reife geerntet und in die Mühle gebracht werden, nur aus wenigen Erntephase konnten daher hohe Qualitäten gewonnen werden.

Auch im südlichen und nördlichen Spanien konnten die Oliviers früh erahnen, dass die lange Trockenheit mit phasenweise sehr hohen Temperaturen eine verlustreiche Ernte erbringen würde. Nur

dort wo sie ihre Olivenhaine bewässern können, konnten sie die Verluste begrenzen, aber den Preis eines fünf- bis sechsfach höheren Wassereinsatzes mit ebenso höheren Wasserrechnungen.

Die Abstände werden kürzer

In den zurückliegenden 25 Jahren seit der Gründung von arteFakt gab es immer mal wieder einen Olivier oder eine Region mit geringen Erträgen auf Grund von Wetteranomalien. Über die Jahre haben sich die Anomalien nicht nur gehäuft, sondern auch die zeitlichen Abstände ihres Auftretens werden geringer. 2014 kam es dann erstmals in Griechenland zu einem Totalausfall der Ernte, was für Landwirte der Gau ist.

Auch für uns war das in der Dimension eine neue Herausforderung für solidarisches Handeln in einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. Wir hatten es miteinander diskutiert und den „OlioSoli“ ins Leben gerufen, einem extra Preiszuschlag auf jedem Liter Olivenöl. Erfolgreich konnten wir mit dem so gespendeten Geld den griechischen Oliviers helfen,

ohne Aufnahme von Krediten bis zur nächsten Ernte zu kommen. Mit dieser Ernte stehen wir nun vor einer ähnlichen Situation, nur dass die Auswirkungen des Klimawandels jetzt alle mediterranen Regionen und Oliviers mit gravierenden Ernteverlusten von 30 bis 90% betroffen sind. Zur Aktivierung des OlioSoli haben wir Sie befragt und erhielten dafür vielfache Befürwortung, so dass für dieses Jahr alle Olivenöle den Aufschlag von einem Euro pro Liter erhalten. Als unseren Beitrag erhöhen wir, trotz gestiegener Kosten, die Preise gegenüber dem letzten Jahr nicht und suchen sie innerbetrieblich aufzufangen.

Nachfragen zu Möglichkeiten sich gegen derartige Klimaschäden zu versichern, ergeben noch keine entsprechenden Angebote von den Versicherern. Gäbe es sie, könnten sie im Preis aber unerschwinglich hoch sein. Auch staatliche Hilfen kann es nicht geben, die Regierungen hätten dafür eine Art nationalen Notstand ausrufen müssen, andernfalls sind Zahlungen dann „unerlaubte Agrarbeihilfen“, die nach EU-Recht sanktionsbewährt



und verboten sind und zurückgezahlt werden müssen.

Die Ereignisse lassen es noch dringlicher werden, auch mit eigenständigen Maßnahmen und Projekten gegenüber den immer unstabileren Wetterlagen widerstandsfähiger zu werden. So wenig wie das eine jährlich wachsender Verbrauch künstlicher Bewässerung sein kann, kann es auch nicht eine jährliche OlioSoli-Soforthilfe sein. Die Unterstützungen für Lösungsansätze und -beiträge müssten sich aus den bereits angesammelten finanziellen und personellen Ressourcen der Genossenschaft beginnen lassen können. Noch erschweren die Pandemiebeschränkungen das Zusammenkommen dafür. Ab dem Frühjahr hoffen wir das wieder leichter zu können, laden dann ein und informieren unter www.artefakt.eu.

Kosmopolitische istrische Olive

Ein Besuch bei Oliviere Aleksandra Vekič

Klar, es gibt letztlich immer eine enge Wechselbeziehung zwischen Produzenten und Produkt: Persönliche Haltungen, Provenienz und Mentalität der Erzeugenden prägen am Ende auch die Note der Olivenöle. Im Falle Mate ist sie vielschichtig wie auch komplex und zugleich spannend. Eine kleine Spurensuche nach den Geheimnissen eines guten Olivenöls –

Geduldig beantwortet sie Fragen – die arg vielen. Zu ihrem Leben und zum Betrieb, den sie einst vom Vater übernahm; zu Istrien, zu Kroatien, zu den Oliven, zum Boden, zum Klimawandel, zum Tourismus und natürlich auch zu ihrem Olivenöl, das unter dem Label „Mate“, dem Vornamen ihres verstorbenen Vaters, firmiert und für wahrlich ganz besondere Geschmackserlebnisse steht. Und wenn sie mal mit einer Aussage nicht einverstanden ist, widerspricht sie prompt, zwar dezent, doch entschieden. „Nein, das ist kein kroatisches Olivenöl, das ich produziere“, wirft Aleksandra Vekič ein, „es ist ein Istrisches.“ Okay, angenommen. Sie erklärt: „Istrien als Region hat einfach eine ganz andere, eigene Geschichte als die kroatische, die erst endete, als Istrien im Jahr 1954, nach einigen Jahren als Teil des Freien Territoriums Triest, ins sozialistische Jugoslawien einverleibt wurde.“ Und tatsächlich, der aufmerksame Beobachter sieht und hört es auch, wenn er auf der Halbinsel unterwegs ist: Nicht nur, aber auch aufgrund der langen Zeit der venezianischen Vorherrschaft in dieser Region – zumindest an den Küsten – ist die italienische Kultur und die Sprache präsent. Dies ist auch in Savudrija, einem kleinen Küstenort an der Adria, dort wo sich Wohnort und Olivenmühle



Jugoslawien und machte stattdessen in Italien Karriere in der Textilindustrie – und auch Geld. Als sich dann für ihn Ende der neunziger Jahre die Gelegenheit bot, in der Nähe von Savudrija 70 Hektar Land dazu zu kaufen, da fackelte er nicht lange. Er kaufte und verwirklichte sich seinen Lebensraum. Mate war zwar schon in den späten Siebzigern seines Lebens, aber ließ sich nicht beirren und pflanzte Zehntausende Bäume. 400 Bäume pro Hektar, „ein bisschen zu eng“, wie seine Tochter mit vorsichtiger Kritik anmerkt. Das ist die Stelle, wo die Vita von Aleksandra, geboren als Tochter eines Exil-Kroaten in Italien in den frühen sechziger Jahren, ins Spiel

geerntete Oliven werden in Holzpaletten herangefahren. Palettenweise werden die Oliven in die Wasch- und Sortierstraße gekippt, anschließend gemischt und dann in den Dekanter befördert. Erstes, tiefgrünes Olivenöl fließt unter den Augen der Besucher in große Behälter. Aleksandra ist angespannt, aber zufrieden, hält eine kleine Ansprache. Die Leute klatschen, während drinnen schon fleißig verkauft wird: Verschiedene Öle, allesamt mit ganz eigenem Oeuvre: Bianca Bellezza, Trasparenza Marina, Timbro Istriano und das *Professional Blend*, welches seit einigen Jahren auch das arteFakt-Portfolio bereichert.

Zu Gast ist auch arteFakt-Qualitätsbotschafter Christoph Sippel, der mit Aleksandra ins Gespräch kommt und zusätzliche Orderwünsche äußert. „Gerne, gerne würde ich mehr liefern, aber keine Chance!“ antwortet Aleksandra, denn die Ernte 2021 ist zwar nicht katastrophal schlecht ausgefallen, aber auch nicht richtig gut, eher bescheiden durchschnittlich. Der Klimawandel ist auch in Istrien zu spüren, wenngleich der Bora, der aus Richtung der Julischen Alpen bläsende Nordwind, unabhängig von den trockenen Perioden im Sommer, wie schon seit jeher im Herbst plötzliche Stürme verursacht – begleitet von Regen und Temperaturstürzen. Manchmal schütteln diese Winde einen Teil der reifen Früchte von den Zweigen. Wie auch 2021, wenngleich der „Schüttelverlust“ am Ende nicht empfindlich ins Gewicht fiel. Trotz Bora: Insgesamt herrscht auf der Halbinsel Istrien an der nordöstlichen Spitze der Adria, ein relativ ausgeglichenes Klima – wovon die Oliven profitieren.

Der in dieser Region anzutreffende rote, lehm- und kalkhaltige Karstboden diente schon seit Römerzeiten als ideales Terrain für Oliven, die in früheren Zeiten eine gewaltige Vielfalt vorwies. „Jeder Ort hatte früher eine eigene Sorte“, erzählt Aleksandra, die nun schon seit 13 Jahren die Geschicke des Betriebes mit fünf festen Mitarbeitern bestimmt. Vor ihrer Zeit als Olivenölerstellerin hatte sie als Krankenschwester gearbeitet, war in vielen Regionen und Brennpunkten der Welt unterwegs, um in Diensten von Hilfsorganisationen zu helfen. Multilingual, klug, emphatisch, helfend, Kümmerin für andere. Zu ihrem strengen, geschäftlich erfolgreichen Vater hatte sie lange Zeit ein am-

bivalentes Verhältnis. Ihre Mutter war früh verstorben, so lebte sie oft in politischer Opposition zu ihrem konservativen Vater. Bisher sie um Hilfe bat und sie plötzlich einen Olivenhain bewirtschaften sollte. Das war im Oktober 2009. Nie hätte sie sich vorstellen können, einen solchen Betrieb tatsächlich einmal zu leiten. Aber die anfallenden Arbeiten, das ständige Kümmern ließ ihr kaum Zeit, lange nachzudenken. Sie stürzte sich sofort in die erste Ernte, während ihr Vater litt, in Sorge um sein Lebenswerk. Dies berührte die Tochter zutiefst. „Ich spürte plötzlich eine Verbundenheit, auch Verantwortlichkeit, ich bin ja eine Krankenschwester, für andere da.“ Kurzum: Sie blieb.

Ein Glück für die Welt der Olivenöl-Liebhaber. Denn ihr ist es mit ihren Überzeugungen, ihrer Rastlosigkeit, ihrem Ehrgeiz und ihrem unbedingten Willen wie auch ihrem kulinarischen Anspruch, Qualität zu liefern, gelungen, ein Olivenöl der Extranote zu komponieren, zu kreieren. Salzig, prägnant, irden, gehaltvoll, abgewogen mit grünem, vollmundigem Verve im Geschmack. Dafür hat sie in der Fachwelt in den letzten Jahrzehnten viel Anerkennung einheimen können und gehört in Kroatien, und nicht nur dort, unbestritten zu den Aushängeschildern der Branche. Dabei war es nicht einfach für sie, als „Ausländerin“ mit Geld im kroati-



schen Umfeld Fuß zu fassen. Aber sie hat dazu gelernt, hat zugehört – was die Klugen ja auszeichnet. Sie hat den Anbau umgestellt auf Bio, und sie düngt mit Dung aus Viehhaltung, die in Istrien schwach ausgeprägt ist und daher oft zu Engpässen bei organischen Düngern führt. Trotz aller Probleme, zu denen auch die Olivenfliege gehört, sagt sie heute von sich, sie sei zufrieden mit dem Geleisteten, obgleich noch große Herausforderungen anstehen. Denn sie führe einen „Familienbetrieb ohne Familie“. Ihr Sohn, inzwischen 16 Jahre, lebt in der Schweiz; so fährt die Mutter oft hin und her, schaut nach dem Rechten und verbindet das Familiäre mit geschäftlichen Reisen in Italien, wohin bislang die Hälfte ihrer Produktion wandert. Die Italiener schätzen ihre Arbeit und ihre Olivenöle. „Ich komme auf rund 60.000 Kilometer pro Jahr“, seufzt sie indes und versucht dabei, Olivenproduktion und Konsumenten sowie Familie unter einen Hut zu bekommen. Klar, Zeit ist ein wichtiges Gut, immer knapp; nur gut, dass sie dem Geld partout nicht hinterherrennt. Denn das ist einfach kein Hauptmotiv bei ihrer Olivenölproduktion, die sie auf insgesamt 70 Hektar betreibt. Es ist vielmehr die Leidenschaft für das Essenzielle und um etwas Bleibendes zu schaffen – in all der Rastlosigkeit der Gegenwart. *Dierk Jensen – freier Journalist, Autor und arteFakt-Begleiter seit zwanzig Jahren*



und in der Nähe die Olivenhaine von Aleksandra Vekič befinden, festzustellen: So wird auch in der kleinen Bar auf dem Weg zum Strand italienisch parliert.

Wer mit dem Blick über die Adria, in der Landschaft zwischen Rijeka und Triest, im jüngsten EU-Land Kroatien mehr über die Wurzeln der Olivenkultur in Istrien erfahren will, der merkt sofort, das Thema ist komplex, vielschichtig, verknäult; es ist ein Stück weit eben auch Spiegelbild einer zerrissenen europäischen Geschichte des 20. Jahrhunderts. Das sozialistische Jugoslawien gab nicht viel auf die Jahrhunderte alte Olivenkultur in dieser Region. Ohnehin lagen nach dem 2. Weltkrieg viele Haine verlassen brach; so fiel vieles an Bäumen Rodungen zum Opfer. Mit dem Ende Jugoslawiens ergaben sich aber neue Chancen, die Mate Vekič, ein gebürtiger Kroat, ergriff. Er hatte schon zu Beginn der fünfziger Jahre etwas Land im geliebten Istrien erwerben können, es aber nie bewirtschaftet, weil er nach Italien ging. Aufgewachsen ist er im Osten Kroatiens, in Slawonien, genauer gesagt in Osijek, wohin es seinen Großvater, der in Dalmatien Schafhirte war, nach dem 1. Weltkrieg verschlug. Aber wie schon erzählt, verließ Mate

kommt. Sie folgt weiter konzentriert den Fragen, obwohl doch so viele andere betriebliche Dinge anstehen, die an diesem Tage noch zu erledigen sind.

Aber egal, gut Ding will Weile haben. Und: Jetzt oder nie. „Willst Du noch einen Kaffee?“, bietet Sie höflich an. Ja, gerne. Sie fragt auf Deutsch, obschon ihre Muttersprache Italienisch ist und sie (inzwischen) auch Kroatisch fließend spricht. Der Sommer ist vorbei. Die Strände fast leer. „Es ist Oktober“ – wie damals, als sie nach Savudrija und ihrem kranken Vater zu Hilfe kam. Damals kam sie mit Sohn und Koffer im kleinen Auto direkt aus der Schweiz, wo sie damals wohnte. Im Oktober 2021 stehen viele Autos vor dem Tor ihres Anwesens. Das Erntefest steigt. Viele Verehrer ihres Öls sind trotz Corona gekommen. Viele haben sich in Schale geworfen, sind aus Italien, der Schweiz, aus Österreich, sogar aus Deutschland und natürlich aus der direkten Umgebung angereist.

Eine Band spielt draußen vor der Olivenmühle. Die Musiker intonieren internationale Klassiker, Balkan-Poppiges und kroatische Folklore. Weingläser klirren, das weißbetuchte Büffet lädt zum Schmausen. Unterdessen ist in der Mühle alles *pico bello*, frisch

Die naturräumlichen, klimatischen Voraussetzungen auf dem Vekič-Betrieb mit fünf Festangestellten und vielen Saisonkräften sind gut. Eine Bewässerung ist im Notfall einsatzbereit. Die Bäume befinden sich jetzt im dritten Lebensjahrzehnt und nähern sich langsam ihrem Ertragszenit; es stehen rund 400 Bäume auf einem Hektar. Jeder Baum gibt im Durchschnitt rund 15 Kilogramm Ertrag, was rund 1,5 Liter Olivenöl ergibt. Es gibt die Sorten Pendolino, Frantoio und Leccino, aber Aleksandra hat in den letzten Jahren auch Varietäten wie Carbonazza, Busa und Bianchera neu dazu gepflanzt. Sie erweitern das Spektrum und bereichern die Olivenöle mit neuen und überraschenden Geschmacksnoten.

arteFakt wird jünger und „goes digital“

Neben einer teils heftig geführten gesellschaftlichen Diskussion über die Maßnahmen und Beschränkungen der Pandemie haben sich in dieser Zeit auch zwei Schlagworte für eine Modernisierungsreaktion der Gesellschaft und ihrer Arbeitswelt verstärkt: Digitalisierung und Transformation. Was darunter zu verstehen ist, wo das hinführen kann und welche Folgen es haben wird - Chancen oder neue Probleme, auch darüber sind die Auffassungen und Einschätzungen noch sehr divergent.

In diesem Spannungsfeld sind auch wir herausgefordert, weniger durch die Umwandlung zur Konsumgenossenschaft, als durch den anstehenden Generationenwechsel bei arteFakt. „Groß geworden“ sind wir mit arteFakt in einer analogen Welt mit vielen sinnlich erlebbaren, direkten Begegnungen auf vielen Veranstaltungen und mit gesprochenen oder auch geschriebenen Worten. Digitale Nutzungen beschränkten sich bisher weitgehend auf die Bestellungen im Internetshop, Newsletter-Informationen und nur rudimentären Auftritten in den digitalen Formaten der „social Media“. Es ist eine Welt, die ich mit nutze, in der ich mich emotional aber eigentlich wenig zuhause fühle. Wie viele Menschen meines Jahrgangs komme ich aus einer anderen Zeit des anderen jugend-

lichen Aufbegehrens, die geprägt war von Brüchen, sprachlichen Diskursen, vielen theoretischen Ableitungen und immer ausführlichen Begründungen meines Tuns. arteFakt ist Produkt und gelebter Ausdruck dieses damaligen Zeitgeistes. Es fällt mir schwer, das in eine Sprache bewegter Bilder, mit immer schnellerer Abfolge und kurzer Verfallszeit zu übersetzen.

Es sind heute weniger die Inhalte, mit denen sich die jüngere Generation von der älteren unterscheidet, sondern die sich wandelnden Kommunikations- und Begegnungsformen auf digitaler Basis. Wie lässt sich das mit der „Mitgift“ aus früheren Phasen zusammenbringen, indem die neuen Möglichkeiten eher als Chance denn als Problem verstanden werden? Dieser Frage stellen wir uns schon etwas länger, und die Pandemie wirkt hier ganz sicher als Beschleuniger. Einem neuen Team der jungen Generation übergeben wir diese Aufgabe, sie werden es sein, die unsere digitale Transformation in einem investiven Prozess voranbringen werden. Digitale Hard- und Software wäre dabei leicht zu kaufen, Inhalt und Form sollen aber auch weiterhin eine Einheit bilden. Geben wir dem jungen Team die Zeit zu experimentieren, damit sie die neue Einheit finden, und unterstützen wir dabei in freund-



licherer Form, als es das „mahnende“ Bild des betrieblichen Generationenübergangs früherer Zeit ausdrückt.
Conrad Bölicke – arteFakt-Gründer und Vorstand der Genossenschaft

Zuhause in der Genossenschaft

Auch für den Aufbau und die Pflege einer lebendigen Genossenschaftskultur wird arteFakt innovative digitale Formate erproben und zum Bestandteil der eigenen Kommunikationskultur machen. Ziel ist es, die Genossenschaftsmitglieder in die arteFakt-Entwicklung einzubeziehen, insbesondere in den Tätigkeitsfeldern „Transnationale Projekte“ mit und in den Regionen der Oliviers und „Klima- und Generationen Zukunftsfonds“. Als Netzwerkexperte unterstütze ich das arteFakt-Team und die Mitglieder auf dem Weg, ihre bisherige nachhaltige, innovative und praxisorientierte Arbeit weiterzuentwickeln. Dabei werden zukunftsweisende Erfahrungen in Selbstorganisation entstehen, die arteFakt als herausragendes Erzeuger-, Verbraucher- und Forschungsnetzwerk etablieren werden.

Dieter Bensmann, bensmann network, MdG – Mitglied der Genossenschaft

ZOOM, Teams oder ...

Was wir uns unter Formaten digitaler Begegnungen, zum Austausch und zur Information vorstellen können und erproben werden:

- Olivenöle entdecken und degustieren, gleiches für Weine
- Digitale Begleitung von Reisen zur Olivenernte und Besuchen der Oliviers
- Olivenöl & Gesundheit – ein Talk mit Fachärzten und Ernährungsberatern
- Gemeinsames Zubereiten von Speisen mit dafür ausgewählten Olivenölen
- Angeleitete Olivenöl-Kochkurse mit dafür zusammengestellten Kochboxen

und weil arteFakt mehr als nur Olivenöl ist, ein Format zu den Gründungsspuren und Setzungen von arteFakt-Standards, die von der jungen Generation neu entdeckt und geformt werden müssen. In Anlehnung an Geschichten des Schriftstellers Wolf Dietrich Schnurre als eine Reihe **Als Vaters Bart noch rot war** – Eine digitale Erzählwerkstatt zu den Anfängen von arteFakt, mit Fragen an die Gründergeneration zu ihren Motiven, den Ideen und ihren Ausformungen – was bedeutet arteFakt, warum Kampagne, warum Erzeuger-Verbraucher-Konzept, warum Olivenöl, warum Manufaktur und Terroir, was bedeuten die Zahlen der Olivenöle, warum Kanister und nicht Flasche, ...

Wir freuen uns dabei auch über Ihre Fragen per Mail an service@artefakt.eu

Über unsere digitalen Angebote informieren wir per Newsletter und auf www.artefakt.eu

Digitalisierung, nicht nur ein technischer Prozess

Es ist ein guter Indikator für die Stärke einer Unternehmung, wenn sie auf Veränderungen mit Offenheit reagiert. Weil Neuerungen immer schneller aufeinander folgen, gewinnt diese Fähigkeit in der heutigen Zeit an Bedeutung. Veränderungen erlebt arteFakt zurzeit nicht nur im Umfeld durch äußere Anforderungen – Klimawandel/Corona/Genuss- und Konsumverhalten –, sondern auch sehr konkret mit dem Generationenwechsel bei der eigenen Arbeitsweise im innerbetrieblichen Alltag. Die digitale Transformation erzeugt dabei – ganz abgesehen von der Wandlung zur Genossenschaft – den zurzeit größten Handlungsdruck, um auf die Herausforderungen schnell reagieren zu können. Ein weiterer, wesentlicher Umstand greift dabei in die Prozesse mit ein, der des anstehenden Wandels, mit dem sich die Kompetenzen und Entscheidungen von der bisherigen Gründerpersönlichkeit auf ein zukünftiges junges Team verlagern. Das schließt auch die Übertragung des Erfahrungswissens der übrigen, langjährigen Mitarbeiter*innen und ihrer Beteiligung mit ein.

Digitale Transformation ist in vieler Munde, und aus beinahe jedem Mund kommt eine andere Ansicht darüber, was sich hinter Transformation verbirgt. Für arteFakt bedeutet das in diesem Jahr u.a. die Optimierung der technischen Infrastruktur für neue, auch hybride Arbeitsformen der täglichen Betriebsabläufe wie auch die Formung virtueller Räume. Mit neuen Formaten sollen die Chancen der Digitalisierung für erweiterte Beteiligungen der Kunden und Mitglieder der Genossenschaft erhöht werden.

Als Mitglied der Genossenschaft macht es mir besondere Freude, das Team jetzt auf dem Weg des Wandels zu begleiten und zu helfen, sich dabei weiterhin als „arteFakt“ zu verstehen, mit all dem, was wir seit 25 Jahren an der arteFakt Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft schätzen. Wer sich für den Weg des Teams interessiert, kann uns auf der Webseite folgen und miterleben, wie sich arteFakt mit einer jungen Interpretation als Unternehmung wandeln wird.

Malte Sussdorff, agiler Coach für digitale Transformationen, erfahren in der Beratung von Vereinen und Genossenschaften, Hamburg

Wie schmeckt digital?

Dass die digitale Technik und die damit verbundene Kultur – Sehgewohnheiten, Aufmerksamkeit, Tempi, neue Formate, veränderte Sprache usw. – auch bei arteFakt nicht nur Einzug halten, sondern Tätigkeitsfelder, Strategien, Arbeitsformen und anderes mehr „transformieren“ werden, ist unabweisbar. Und dass wir Älteren – zu denen ich nun einmal gehöre – vieles dabei den Händen und Hirnen der Jüngeren anvertrauen müssen, versteht sich: Ihnen sind die digitale

Die Tätigkeiten von arteFakt zentrieren sich um ein Lebensmittel, das Olivenöl. Herausragende, verlässliche Qualitäten zu bieten, ist das erklärte Ziel nicht nur der Zusammenarbeit mit den Produzentinnen und Produzenten, sondern auch der Verbindung zu den Kundinnen und Kunden. All das wird von der Überzeugung getragen, dass eine „Erzeuger-Verbraucher-Beziehung“ eben nicht bloß ein Geschäft ist, sondern zuerst und zuletzt eine „soziale Plastik“.



Was bei den digitalen Veranstaltungen leicht aussieht, erfordert mehrere Tage Vorbereitung, von der Idee zum Drehbuch, zur Vorbereitung und Organisation bis zum Dreh der Sendung mit Kamera- und Tontechniker*innen und der Betreuung des Chatrooms für den Austausch.

Kommunikation und die virtuellen Welten so geläufig und selbstverständlich, dass sie das Neue unbefangener und vielleicht kreativer handhaben können als wir, die wir mit „analogen“ Medien sozialisiert wurden, an ganz andere Tempi der Lektüre gewöhnt sind, eine andere „Strenge des Begriffs“ und des Ausdrucks erlernen mussten.

Aber wer wie ich arteFakt nun schon gut zwanzig Jahre lang aktiv begleitet und sich engagiert, macht sich selbstverständlich auch Gedanken über die eingeleitete Transformation. Und ein Nachdenken aus einem gewissen Abstand zu den alltäglichen Anforderungen des Planens, Entwerfens, Gestaltens kann vielleicht hier und da etwas beitragen zu den strategischen Überlegungen, die auch einmal „das Ganze“ in den Blick nehmen sollten.

Von Anfang an war daher die lebendige Beziehung zwischen denen, die als Produzierende, und denen, die als Konsumierende an dem unternehmerischen Geschehen beteiligt sind, für arteFakt zentral. Weil arteFakt in der Hauptsache einen Versandhandel betreibt, musste diese Beteiligung zu einem guten Teil über mediale Instrumente, zunächst in der analogen Form, vermittelt werden: die „auskünfte“, Rundschreiben, Kundenbriefe usw. Das kann aber bei einem Unternehmen wie arteFakt nicht genügen. Warum?

Um die außerordentliche Qualität der angebotenen Olivenöle erreichen und sichern zu können, hat arteFakt mit den Produzentinnen und Produzenten intensiv auf eine Verbindung von manufakturerer Olivenerzeugung und avancierter Mühlentechnik und -handhabung hingearbeitet, auf einen

schonenden Versand und anderes mehr. Wie aber werden die erreichten Qualitäten erkannt und geprüft? Einerseits durch penible Untersuchungen im Lebensmittellabor, andererseits aber – durch Verkostung. Für die Beurteilung und Bewertung der Öle – ihre Reinheit, ihre Aromen, ihre Charakteristiken – entscheidend sind die „Panels“, die Gremien erfahrener, professioneller „Schmeckender und Riechender“.

Und wie können sich die Kundinnen und Kunden von den je besonderen Qualitäten der verschiedenen Öle überzeugen? Durch Schmecken und Riechen (diese beiden „Nahsinne“ sind ja ganz eng miteinander verbunden). ArteFakt ist letztlich darauf angewiesen, dass die Geschmacks- und Geruchs-Erfahrungen überzeugen.

Fortsetzung auf Seite 5

Qualität entsteht im Hain

Boden und Wasser, die Herausforderungen der Zeit – zwei Interviews mit unseren Oliviers



Giuseppe und Vincenzo Lombardi, Olivenöl No.7 – Apulien

arteFakt: Sowohl unter euren Obst- als auch Olivenbäumen lasst ihr einen Unterwuchs zu und macht den Boden nicht „nackt“ wie die meisten anderen Landwirte hier. Welchen Vorteil hat das?

Giuseppe: Schon mein Vater hatte hier, übrigens als erster in Apulien, mit der ökologischen Landwirtschaft begonnen, die ich heute fortführe. Das zentrale Anliegen ist dabei die Biodiversität, d.h. der Erhalt und der Schutz einer biologischen Vielfalt bei einer nachhaltigen Nutzung der Natur.

Vincenzo: Diese vielfältigen Pflanzen auf unseren Landflächen stehen zwar zueinander in Konkurrenz und können sogar miteinander verfeindet sein, auch mit dem Olivenbaum, aber sie begrenzen sich dabei gegenseitig und halten sich in einem Gleichgewicht. Es geht um die Biogenese, wonach sich Leben nur aus Lebendigem ergeben kann, aus einer biologischen Struktur, die sich dafür bilden muss.

arteFakt: Habt ihr die Pflanzen, die wir hier sehen, speziell für eine solche Struktur ausgewählt?

Vincenzo: Ja und nein. Zu Beginn musste ich in den ersten Jahren bestimmte Pflanzen entfernen und andere hinzufügen, um dem Boden damit fehlende Nährstoffe zuzuführen. Danach habe ich die Spontanvegetation gewähren lassen. Im Humus bildet sich dann ein cyclisches Nährstoffgleichgewicht, mit dem sich die Pflanzen selber helfen können. Was die Pflanzen mitbringen können und was der Boden verlangt, dafür braucht es neben Erfahrung viel fachliches Wissen.

Giuseppe: Wir können aber nicht einfach alles wild wachsen lassen und sich selbst überlassen. Mit dem Olivenbaum bin ich auch Landwirt für eine Nutzpflanze. Die biologische Struktur des Unterwuchses soll den Wurzeln meiner Bäume mit Nährstoffen dienen und weniger dem Wachstum der Früchte der vielfältigen Pflanzen, die Du hier siehst. Ich muss ihren Wuchs beobachten und sie rechtzeitig vor der Fruchtbildung schneiden.

arteFakt: Siedeln sich in dieser Folge auch wieder Flug- und Bodeninsekten und Kleintiere an, die zuvor verschwunden waren?

Giuseppe: Ja, die Pflanzenvielfalt bietet jetzt vielen Arten wieder einen Lebensraum und Nahrung. Es gilt auch hier die Biodiversität und Biogenese, „Nützlinge“ und „Schädlinge“ brauchen einige Zeit, um sich in ein Gleichgewicht zu bringen. Auch hier geht es nicht ohne profundes Wissen. Wenn man z.B. nicht weiß, dass Schmetterlinge nur ungern auf dem Boden landen, dann lässt man beim Schneiden ein paar Stellen mit längeren Grashalmen für sie stehen.

arteFakt: Müsst Ihr dann nicht auch zulassen, dass eure Oliven gefressen werden?

Vincenzo: Das ist fast eine philosophische Frage. Natürlich, es gehört uns nicht alles. Wir schaffen hier kein ideales System, wir betreiben Landwirtschaft zu unserem Nutzen und müssen daher Einfluss nehmen.

Wir greifen daher in die Pflanzenwelt ein und steuern sie mit. Das müssen wir aber nicht gegen, sondern mit der Natur machen. So verhindern wir z.B. durch Manschetten, die wir um den Baumstamm legen, dass bestimmte Insekten zu den Blättern hinauf krabbeln können, die sie gern anfressen würden. Oder wir hängen Hormonfallen in die Äste gegen die Olivenfliegen, die ihre Eier in die Oliven legen.



arteFakt: Oft hört man von der Sorge, dass die Umstellung auf ökologischen Anbau zu mehr Arbeit und zu Ertragsverlusten führt, stimmt das eigentlich?

Giuseppe: Ja, der Arbeitsaufwand ist höher und wird es immer bleiben, wir hegen und pflegen die Biodiversität und ihre Genese. Und richtig ist auch, dass in den ersten beiden Jahren der erste Unterwuchs eine Nährstoffkonkurrenz für die Olivenbäume bildet, mit der Folge geringerer Erträge. Erst nach vier bis fünf Jahren zeigen sich die Vorteile mit der besseren Widerstandskraft der Oli-

venbäume, gesünderen und sehr viel aromatischeren Oliven, und auch die Erträge steigen wieder an.

arteFakt: Und warum folgen eurem sichtbar funktionierenden Beispiel hier so wenige?

Vincenzo: Die meisten bewegen sich noch zwischen der Tradition und dem Mangel an Wissen über die Natur. Es ist nicht leicht, in den kleinen Familienbetrieben etwas anders

zu machen, als es Vater oder Großvater gemacht haben. Und dann stellen sich Erfolge auch erst nach längerer Zeit ein, da fehlt vielen der Mut, und wenn sie es probieren, geben sie es daher auch schnell wieder auf.

Giuseppe: Es gibt hier auch noch zu wenig Nachfrage, die ein ökologisches Engagement und all die Mühen, die das mit sich bringt, zu honorieren bereit ist. Mit meiner akademischen Ausbildung in der Lebensmitteltechnologie und der arteFakt-Partnerschaft bilden wir nicht den Normalfall ab.



Michele Librandi, Olivenöl No.3 – Kalabrien

Unter den fünf Geschwistern der Tenute Librandi betreut Michele die Landwirtschaft

arteFakt: Michele, Du bist länger schon in der digitalen Welt angekommen, wir sehen Dich oft in Dein Smartphone schauen, um Informationen aus Deinen Olivenhainen abzurufen.

Michele: Ja, wir stehen hier vor einer meteorologischen Station, die mir die natürlichen Regenmengen jederzeit mit einer App auf meinem Smartphone anzeigt.

arteFakt: Wofür benötigst Du diese Genauigkeit der Information zur Regenmenge?

Michele: Wir können unsere Olivenhaine bewässern, Wasser wird aber immer mehr zu einem „teuren“ Gut, was uns zu einer optimalen Verwendung herausfordert. Allein durch die Beobachtung des Wetters und des Bodens lässt sich das nicht optimieren. Wir benötigen hier exaktere und differenzierte Informationen zur Bodenfeuchte, um den Wassereinsatz zu steuern. Wenn der Boden zu nass ist, kann er weiteres Wasser nicht aufnehmen, und es fließt ab, und im Fall, dass er zu trocken ist, passiert das auch. Er muss dann erst wieder „aufquellen“, bevor er es halten kann. Daher habe ich eine zweite Messstation im Boden, die über eine Tiefe bis zu einem halben Meter die Boden-

feuchte misst. Auch deren Daten werden mir digital auf eine App gesendet. Mit dem Abgleich der Daten von Bodenfeuchte und Regenmenge erhalte ich die Informationen oder auch Warnungen, wann und mit welcher Menge ich mit der Bewässerung die optimale Bodenfeuchte nachsteuern kann.

arteFakt: Welche Effekte kannst Du seit dem Einsatz der Messstationen beobachten?

Michele: Das aktive Bodenleben – nicht nur der Unterwuchs, sondern die verborgene Welt der Mikroben und der mannigfaltigen Kleintierarten, die für den Nährstoffgehalt des Bodens sorgen (siehe Auskünfte 2019, S. 6-7) – wirkt sich positiv auf die Stabilität der Olivenbäume, ihr Wachstum, ihre Gesundheit und den Ertrag ihrer Früchte aus. Und sie geraten nicht unter Wetterstress. Außerdem konnten wir gegenüber dem früheren Wasserverbrauch 30% einsparen. Im letzten Jahr der ungewöhnlich langen Trockenzeit war der Wasserverbrauch allerdings dann trotzdem sehr, sehr hoch.

arteFakt: Sind diese digitalisierten Messstationen eine teure Investition?

Michele: Nein, es ist ein Leihsystem. Komplette mit hard-, software, Betrieb und Wartung bezahlen wir 400,00 Euro Miete pro Station und Jahr. Für jeden Olivenhain benötige ich eine Station, und eine habe ich noch darüber hinaus zur experimentellen Beobachtung der Blattfeuchte. Zum Schutz gegen Hitze transpirieren sie ca. 70% des



aufgenommenen Wassers wieder aus, andererseits können sie mit speziellen Zellen auf ihren Blättern durch Kondensation Wasser aus der Luft gewinnen.

arteFakt: Im Kontext des Klimawandels bekommt die Rückgewinnung gesunder Böden mit hoher Wasserspeicherfähigkeit große Bedeutung. Es wird ein zentrales Thema von Aktivitäten auch bei uns in der Genossenschaft werden. Wir freuen uns, Dich mit Deinen Erfahrungen mit dabei zu haben.

Giuseppe Lombardi und die Geschwister Librandi sind als Oliviers der arteFakt Konsumgenossenschaft beigetreten.

Vogelsterben bei der Olivenernte



Malaxeur in der Mühle, eine Rührwanne für die Maische, ist daher eine doppelwandige Konstruktion, um darin heißes Wasser durchfließen zu lassen. Heute hat sich dieser Prozess umgekehrt. Wegen der hohen Außentemperaturen kommen die geernteten Oliven mit ebenso hoher Temperatur in der Mühle an und müssten heruntergekühlt werden. Hierfür sind Mühlen heute noch nicht ausgerüstet. Um Kühlwasser zu erzeugen, wäre eine teure technologische Nachrüstung erforderlich. Um diese zu umgehen, geht man dazu über, nur noch in den kühleren Nachtzeiten zu ernten. Die Stelzentraktoren sind dafür mit starken Scheinwerfern ausgerüstet, und mit dem Arbeitsaufwand nur einer Person auf dem Traktor ist diese Umstellung auf die Nachternte leicht zu bewerkstelligen.

Wo Singvögel noch als Delikatessen gelten

Die Olivenhecken dienen vielen Vögeln und Vogelarten aber als nächtliche Ruheplätze. Werden sie in ihrer Nachtruhe von den starken Lichtkegeln erfasst und aufgeschreckt, fliegen sie nicht wie beim Lärm am Tage davon, sondern verfallen in eine Schockstarre und setzen ihren natürlichen Fluchtinstinkt außer Kraft. So werden sie von der Erntemechanik der Traktoren erfasst und mit den Oliven in die Auffangtanks angesaugt.

Viele Müller freut das, ergibt sich daraus für sie doch ein einträgliches Nebengeschäft mit dem Verkauf der Vögel an die umliegenden Restaurants. Auch in den südlichen Ländern ist das Jagen von Singvögeln zwar mittlerweile verboten, vielerorts wird es aber ignoriert, und man schätzt den Verzehr von Singvögeln noch sehr. Mit dem „Kollateralschaden“ bei der Olivenernte ergibt sich ein legaler Handel mit getöteten Singvögeln für die Küche. Gegenbewegung haben mit ihren Bemühungen durchaus erfolgreich zu Verboten geführt, angesichts der starken Lobby der industrialisierten Olivenlandwirtschaft in Andalusien wird es jedoch weiter schwer bleiben, sie vor Ort auch durchzusetzen.

Immer wieder taucht seit einigen Jahren in verschiedenen Medien die Meldung auf, die Olivenernte verursache ein Vogelsterben. Verunsicherte Kundinnen und Kunden fragen dann bei uns an, ob das auch bei der Ernte unserer Oliviers so sei. Nein, durch die Anbau- und Erntemethoden unserer Oliviers müssen keine Vögel sterben.

Eine Folge industrieller Landwirtschaft

Was aber ist von den Meldungen zu halten? Derzeit kann man von einem Vogelsterben von durchaus erschreckendem Ausmaß nur in Regionen Andalusiens sprechen, und zwar beim sogenannten *super-intensiven Olivenanbau*. Dabei handelt es sich um Anbaumethoden, die den Übergang zur industriellen Landwirtschaft mit dem weitgehenden Ersatz menschlicher Arbeit durch Maschinen ermöglichen. Mit klassischen Olivenhainen haben diese Anlagen nichts mehr gemein. Es werden dicht beieinanderstehende Olivenbüsche in langen Reihen gepflanzt, die sich als Hecken „bis zum Horizont“ hinziehen. Ihre Anordnung ermöglicht es, Bewirtschaftung und Ernte auf sehr großen Arealen mit nur ein bis

zwei Arbeitskräften zu bewältigen. In den dann auch baumlos gewordenen Gegenden bieten nur noch diese dicht gewachsenen Olivenbüsche Vögeln einen Unterschlupf und Lebensraum.

Ähnlich der Erntemethode im industrialisierten Weinbau fahren Stelzentraktoren über die Hecken hinweg, rupfen und trommeln die Oliven von den Zweigen und saugen sie auf. Am Tage werden die Vögel von den Geräuschen des Traktors frühzeitig gewarnt und fliegen aus den Büschen heraus.

Maschinelles Ernten während der Nacht

In Folge des Klimawandels kommt es, nicht nur in Andalusien, zu einer immer früheren Reife der Oliven, schon ab Anfang Oktober. Zu dieser Zeit herrschen noch hochsommerliche Temperaturen von 30°C und darüber. In der Mühle müssen die Oliven aber bei deutlich niedrigeren Temperaturen verarbeitet werden, im optimalen Fall zwischen 19 und 21° C. Früher, als die Ernte erst im Dezember begann, stellte das kein Problem dar, die Temperaturen waren mit 8 bis 12° C niedrig, und die Olivenmaische musste erwärmt werden. Der

über die Geschmacks- und Geruchserlebnisse schreiben und reden, dazu Bilder oder Videoclips, Filme und live-Sendungen anbieten. Aber mit dem allem „transportieren“ kann man Geschmack und Geruch auch in den digitalen Medien (noch?) nicht.

Was könnte diese wiederum einfache Einsicht für die Transformation bei arteFakt bedeuten? Da will ich den Jüngeren nicht vorgreifen, mir scheint aber, es könnte sich lohnen, darüber nachzudenken, ob und wie arteFakt – neben dem Fortführen von Markttagen, Reiseangeboten, workshops – spezielle hybride Formate entwickelt, die eine digitalisierte Kommunikation, Präsentation und Verbindung mit der Kundschaft kombinieren mit einer „leibhaftigen“ Aktivierung

der unerlässlichen Geschmacks- und Geruchssinne. Etwa die vorbereiteten und digital angeleiteten Verkostungen daheim bei Kundinnen und Kunden sind vielleicht erste Versuche dazu.

Jedenfalls denke ich, dass ein Unternehmen, dessen „Kerngeschäft“ mit dem Gebrauch der Nahsinne zu tun hat, sich damit auseinandersetzen sollte, wie sich das zur digitalen Kultur der Fernsinne verhält. Und dass die Nahsinne in den sozialen Beziehungen, für die sich arteFakt einsetzt – zum Beispiel mit der Teilhabe an der Olivenkultur bei den Reisen –, noch ganz anders zum Zuge kommen (sollen), davon schreibe ich vielleicht ein anderes Mal.

Prof. Dr. Ludwig Fischer,
Kirchwalsede

Exkurs Im Olivenanbau werden heute im Wesentlichen drei Methoden unterschieden, der traditionell extensive, der intensive und der super-intensive Anbau.

Traditionell extensiver Anbau Im traditionell extensiven Anbau herrschte eine Mischbepflanzung von Olivenbäumen mit anderen Nutzpflanzen vor. Die Olivenbäume wurden dabei oft im Abstand von 13 bis 16 Metern im Quadrat angelegt und in den Schnitt der Diagonalen ein Mandel- oder Obstbaum gepflanzt. Oft wurden auch einige Reihen Rebstöcke und Gemüsebeete und andere Nutzpflanzen, wie Haselnuss-, Granatapfel-, Johannesbrotbäume oder Mispeln noch dazu gepflanzt, und unter den Bäumen weideten Schafe und Ziegen. Derartige Olivenhaine waren Nutzgärten im Besitz der Familien in den Dörfern und dienten der Selbstversorgung. Lediglich kleinere Überschüsse wurden auf regionalen Märkten verkauft. Die heute vorherrschende kleinteilige Parzellierung der Olivenhaine rührt noch aus dieser Zeit. In ihrem Charakter haben sie sich heute zum intensiven Anbau verändert und dienen nur noch rudimentär der Selbstversorgung.



Intensiver Anbau

Neuartige Auflagen durch landwirtschaftliche Programme der EU trieben schon ab den sechziger Jahren einschneidende Änderungen voran. Subventionen wurden nur noch für Haine vergeben, in denen die Olivenbäume im Abstand von 6,50 Meter voneinander stehen. Daher wurden die alten Haine entsprechend bereinigt, die Mischbepflanzung aufgegeben und alle Lücken mit Olivenbäumen im geforderten Abstand bepflanzt. Erst damit ergaben sich die heute vielfach prägenden Landschaftsbilder mit schachbrettartig angelegten Monokulturen – Bilder, die wir zunächst vielleicht romantisch finden, wenn wir unsere Blicke über die Täler und Hänge schweifen lassen. Dieser behördlich erzwungene, intensivierte Anbau ist heute die Normalität. Verändert haben sich dabei nicht nur die Abstände der Bäume und die Anpflanzung in Monokulturen, sondern auch die Wuchshöhe und das Lebensalter der Bäume: Sie werden zum leichteren Ernten niedrig gehalten, und oft lässt man sie auch nicht mehr alt werden und erneuert sie, wenn ihr Stammumfang zu dick wird. Schwere Maschinen umklammern die Stämme zur Ernte mit einer Backenzange und schütteln den Baum im Ganzen, so dass die Oliven herabfallen – ein Verfahren, das ohne schwere Schäden an den Bäumen nur bei dünneren Stämmen und Oliven mittlerer Reife eingesetzt werden kann. Auch hier ersetzt die Maschine den Menschen und es werden weniger Erntehelfer*innen benötigt.

Einen in gewissem Maß intensivierte Olivenanbau gab es jedoch schon zu alten Zeiten. Landwirtschaftliche Anbausketten, gemalte Landschaftsbilder und erhaltene große Olivenhaine aus vielen Jahrhunderten geben darüber Zeugnis. Beispiele dafür liefern der terrassierte Anbau an Berghängen oder die noch erhaltenen „Olivenwälder“ mit ihren hochgewachsenen Uraltbäumen, die früher allerdings nur von Klöstern, Adligen und Herrschaftshäusern so angelegt wurden. Auf die gesamte Landschaft bezogen, ergaben sich aber immer Mischungen aus den Monokulturen des intensiven Anbaus und den kleinparzellierten Mischbepflanzungen. Auch beherrschten die Monokulturen von Klöstern, Adels- und Herrschaftshäusern nicht die ganze Landschaft. Auf die gleiche Weise bewirtschaftete man Flächen auch mit anderen Nutzpflanzen, und es gab noch Wälder und landwirtschaftlich ungenutzte Brachen in größerem Umfang.



Super-Intensiver Anbau Im neuen, Super-Intensiven Anbau wird auf die Urform des Olivenbaumes zurückgegriffen, die eigentlich ein Busch ist. Pflanzte man lange Reihen von schmal und niedrig gehaltenen Büschen, lässt sich mit Stelzentraktoren eine vollständig mechanische Ernte durchführen. Wo sonst drei Erntehelfer mit Vorarbeit, Ernte und Nacharbeit in einer Stunde zehn bis zwölf mittelgroße Olivenbäume aberten können, schafft es ein Traktorfahrer in gleicher Zeit, auf zwei Hektar über die Hecken zu fahren und sie abzuernten.

Olivenbüsche und Bäume setzen nur an den einjährigen Trieben Blüten und damit spätere Oliven an. Das „ruppige“ Ernteverfahren der Stelzentraktoren zerstört viele der jungen Triebe, so dass sich die späteren Mengenverluste an Oliven nur über die Länge der Hecken ausgleichen lässt. Die enormen Anschaffungskosten eines Stelzentraktors erfordern ebenfalls sehr große Flächen für ihren wirtschaftlichen Einsatz. Mit künstlicher Bewässerung und zugeführten künstlichen Düngemitteln lässt sich ein schnelles Wachstum der Büsche mit hohen Erträgen auch auf armen Böden erreichen, allerdings um den Preis ihrer schnellen Erschöpfung, sie müssen früh durch neue ersetzt werden. Weiterhin bilden die Pflanzen mit der intensiven künstlichen Bewässerung und Düngung nur Flachwurzeln aus, weshalb ihre Oliven zwar Olivenöl produzieren, aber kaum Aromen. Erst mit dem Stoffwechsel der Wurzeln aus mineralischen Ionen in tieferen Gesteinsschichten bilden sich Aromen und ihre Vorformen in den Zellen der Blätter und Früchte. Wir kennen diese Anbaumethode aus dem Obstanbau, wo sie lange schon die vorherrschende geworden ist, mit all den bekannten, katastrophalen ökologischen Folgen und mit den Verlusten bei Geschmack und der Sortenvielfalt.



Fortsetzung von Seite 3 ...

Deshalb gehörten zu den Aktivitäten von arteFakt sehr früh die Angebote, die Nahsinne auch einbeziehen zu können: vor allem die „Abholtage“ mit den Möglichkeiten, alle Öle (und vieles mehr) auch zu kosten und sensorisch zu prüfen, und die Reisen zu den Erzeugerinnen und Erzeugern, wo man „mit allen Sinnen“ an der Ernte und der Verarbeitung der Oliven teilhaben kann.

Was hat diese rückblickende und nach wie vor gültige Feststellung mit der digitalen Transformation zu tun? Die digitale Kommunikation verschärft die „Ausschaltung“ der Nahsinne, also auch des Schmeckens und Riechens. Die sind aber für das Lebens- und Genussmittel Olivenöl entscheidend. Man kann

Klimawandel &

Hier schreibt der Moorexperte

Axel Jahn wurde im Wendland geboren. Seine Jugend war geprägt von dem Konflikt um Gorleben, in dem er sich auf Seiten der Atomendlager-Gegner engagierte. Im Deutschen Jugendbund für Naturbeobachtung entdeckte er früh seine Leidenschaft für den Naturschutz, die auch seinen beruflichen Werdegang nach einem Lehramtsstudium prägen sollte. Als biologischer Kartierer und Gutachter sammelte er viele Erfahrungen, die er in Seminaren und Kursen an andere Naturschützer weitergab. Seit 1996 ist er für die Loki Schmidt Stiftung tätig – zunächst für das Naturschutz-Infohaus Boberger Niederung und seit 2010 als ihr Geschäftsführer.



Moorschutz ist Klimaschutz

Was wir heute nicht schützen, ist unwiederbringlich verloren

Seit Jahren setzt sich die Loki Schmidt Stiftung für den Schutz und den Erhalt von Moorflächen ein. Das ist dringend nötig, ist doch dieser besondere Lebensraum nicht nur ein Zuhause für viele besondere Tiere und Pflanzen, wie Moorfrosch oder Großer Feuerfalter, Sumpf-Calla, Sonnentau oder Fieberklee (Blume des Jahres 2020). Unsere Moore sind darüber hinaus wichtig für unser Klima.

Moor muss nass

Moore gehören neben Meeres-Plankton, Salzwiesen und Wäldern zu den besten „Klimaschützern“: Obwohl sie nur 3 % der Erdoberfläche bedecken, binden sie in ihren Torfschichten ein Drittel des terrestrischen Kohlenstoffdioxids. Moore speichern in großen Mengen Wasser, sie bestehen zu 95% aus Wasser. So ist es nicht verwunderlich, dass schon Alexander von Humboldt sie mit riesigen Schwämmen ver-

gleich, da sie schnell große Wassermengen aufnehmen und dann allmählich wieder abgeben können. Moore sind also produktive Wasserspeicher.

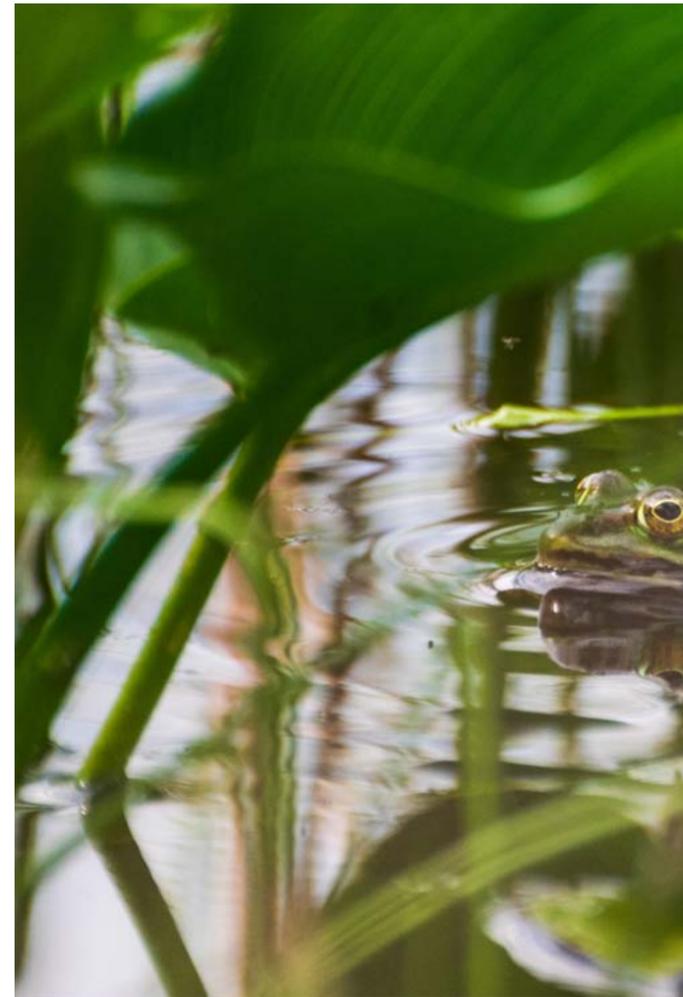
Werden Moore entwässert, um sie beispielsweise als Grünland und den Torf als Brennmaterial oder Gartenerde zu nutzen, gelangt Sauerstoff in den Moorkörper, und der Torf wird mineralisiert und somit abgebaut. Folglich entweichen nicht nur riesige Mengen des gespeicherten Kohlenstoffdioxids, sondern zusätzlich auch Lachgas, dessen klimaschädliche Wirkung 300 Mal höher ist als die des CO₂. In Deutschland emittieren Moorböden aufgrund unangepasster Bewirtschaftung bis zu 5% der umweltschädlichen Gase. Hauptverursacher der Emissionen aus Mooren sind die Land- und Forstwirtschaft. Expert*innen warnen deshalb davor, Moorflächen weiterhin für den Ackerbau zu nutzen. Denn selbst wenn trocken gelegene Moorflächen bereits lange brachliegen, werden noch immer mehr als zwei Tonnen CO₂ pro Hektar und Jahr freigesetzt.

Moore gibt es seit mindestens 400 Millionen Jahren. Aber was genau ist ein Moor, und wozu ist es gut?

Moore sind Feuchtgebiete, mit meist schwammigen, feuchten und sauerstoffarmen Böden. Sie entstehen überall dort, wo es durch anhaltende Vernässung (zum Beispiel durch anstehendes Grundwasser oder hohe Niederschläge) zu einem Luft/Sauerstoff-Mangel im Boden bzw. Untergrund kommt. Abgestorbene Pflanzen können hier nicht zersetzt werden und lagern sich als Torf ab. Es herrscht dadurch eine positive Stoffbilanz – mehr organische Substanz lagert sich an, als zersetzt und verbraucht werden kann.

Die große Masse des Pflanzenmaterials in den Mooren bilden die Torfmoose. Die oberen, lebenden Schichten nehmen enorme Mengen von Wasser auf. Darunter liegende Schichten sterben ab und bilden, allmählich verdichtet, den Torf. Moore produzieren jährlich bis zu 16 Tonnen Pflanzenmasse pro Hektar und entsprechen damit in ihrer Produktivität den Laubwäldern. Pro Jahr wächst die Torfschicht nur um 1 cm. Wird ein Meter Torf abgebaut, benötigt dieser mindestens 100 Jahre, um nachzuwachsen!

95% der Moorflächen in Deutschland gelten in Folge von Torfabbau, Entwässerung und anschließender Kultivierung



als weitgehend zerstört und sind bis heute zum großen Teil nicht renaturiert. Der Schutz und die Verbesserung des Zustands von Mooren muss daher dringend vorangetrieben werden.

Moore und das Klima – ein zerbrechliches System

Entwässerte Moore werden zur Treibhausgasquelle und tragen so erheblich zum Klimawandel bei. Im Gegenzug sind aber auch sie direkt vom Klimawandel bedroht. Als wasserabhängige Ökosysteme reagieren sie besonders empfindlich auf wärmere und trockenere Jahre. Besonders betroffen sind die vom Niederschlag abhängigen Hochmoore. Geringere Niederschläge und damit einhergehende sinkende Wasserstände können dazu führen, dass ursprünglich gehölzfreie Hochmoorkerne sich zu waldfähigen Standorten entwickeln. Außerdem werden durch die wärmeren Temperaturen die Vegetationsphasen verlängert. Das zieht einen höheren Wasserbedarf der Pflanzen nach sich, was wiederum den Wasserhaushalt verändert.

Aktiv werden!

Wenn wir jetzt handeln, können viele Moore noch gerettet werden und so auch ihre Aufgabe als Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen und als wichtiger „Klimaretter“ erfüllen.



Ausschreibung Fotoprojekt „Wittmoor“

Für den Erhalt des Wittmoors, nördlich von Hamburg, haben wir im letzten Jahr zusammen mit zahlreichen arteFakt-Freunden die Initiative der Loki Schmidt Stiftung mit dem Ankauf von 5.000 Quadratmeter des Moores unterstützt und möchten das weiterverfolgen.

Eine Fotoausstellung über „unseren Moorflecken“ würde das fördern und die beabsichtige Aufklärung zur Bedeutung der Moore mit Ihren Beiträgen zum Klimaschutz und dem Erhalt der Artenvielfalt unterstützen. Um die Ausstellung zu erarbeiten, schreiben wir das Projekt aus. Ansprechen möchten wir hierfür Jugendliche – Schüler und Schülerinnen – aus Hamburg und Umgebung, die das Projekt gern in und mit ihren Schulen im Unterricht oder in Arbeitsgruppen (Foto AG, ...) durchführen möchten. Die moorfachliche Unterstützung übernimmt die Loki Schmidt Stiftung, die finanzielle der arteFakt-Klima- und Generationen-Zukunftsfonds. Weitere Unterstützung für die Promotion, Ausstellungsräume etc. kommt aus dem arteFakt-Netzwerk. Bewerbungen an: arteFakt, z.H. Manuela di Bari, Am Bogen 5 – 27412 Wilstedt oder E-Mail: m.dibari@artefakt.eu

& Artenvielfalt



Die Loki Schmidt Stiftung setzt sich für den nachhaltigen Schutz von Mooren ein.

Die Loki Schmidt Stiftung kauft, gestaltet und pflegt seit 40 Jahren Grundstücke für den Naturschutz, damit selten gewordene Pflanzen und Tiere dort überleben können. Für den Lebensraum Moor setzt sich die Stiftung seit Jahren besonders ein.

Im Wittmoor konnte die Stiftung durch Schenkung und Spenden – und nicht zuletzt durch die tolle Unterstützung von arteFakt – bereits 90 Hektar Moorfläche als Stiftungsland sichern. Das Wittmoor ist das am besten erhaltene Hochmoor im Hamburger Raum. Zu einem Paradebeispiel für die Renaturierung abgetorfener Hochmoore wurde es durch die erfolgreiche Wiedervernässung nach dem Ende des Torfabbaus. Hier leben noch Kranich und Sonnentau, Glockenheide und Libellen wie die Große Moosjungfer. Das Wittmoor liegt in den Bundesländern Hamburg und Schleswig-Holstein.

Viele praktische Projekte zum Schutz der Natur in Hamburg und ganz Deutschland haben die Stiftung bekannt gemacht. Mit ihrer Umweltbildung trägt die Stiftung dazu bei, dass möglichst viele Menschen, besonders Kinder und Jugendliche, die Natur kennenlernen und erleben können. **Spendenkonto der Stiftung: IBAN DE37 2005 0550 1280 2292 28**

Biodiversität – die Vielfalt des Lebens, die wir gerade verlieren

Der Verlust an Artenvielfalt stellt sich nicht weniger dramatisch dar als der Klimawandel. In der öffentlichen und politischen Wahrnehmung findet sich das aber nicht in gleicher Weise und auf dem gleichen Niveau wieder. Die neue Ampelkoalition möchte sich als Klimaregierung verstehen und ringt um ehrgeizige Maßnahmen, um beschlossene Klimaziele doch noch zu erreichen. In der Öffentlichkeit, in der Politik und in den Medien sind es endlich vorherrschende Themen geworden.

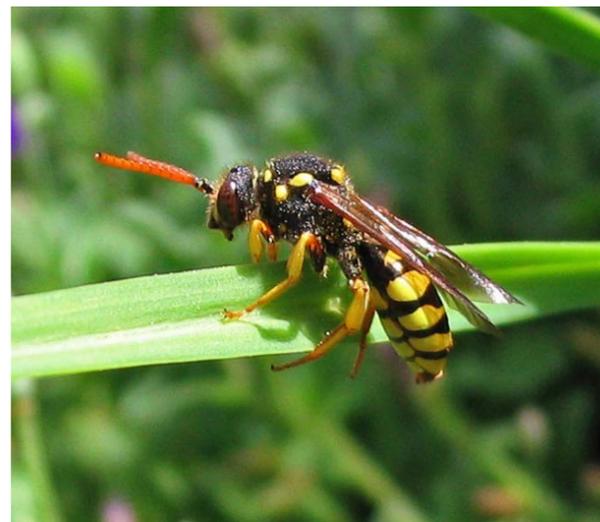
Im Jahr 2010 verpflichteten sich die Staaten der Welt, bis 2020 das Artensterben aufzuhalten. Keines der zwanzig dafür beschlossenen Ziele wurde erreicht, im Gegenteil: Der Verlust an Biodiversität hat sich weiter beschleunigt. Die Politik schweigt dazu weitgehend.

Etwa alle zehn Minuten verlieren wir eine einzigartige Spezies, und es verschwinden gerade täglich ganze Lebensgemeinschaften, die die Evolution in Millionen von Jahren hervorgebracht und entwickelt hat. Wissenschaftler*innen bezeichnen das Aussterben der Dinosaurier und mit ihnen von 75% aller Arten vor rund 66 Millionen Jahren als fünftes Massenaussterben der Erdgeschichte. Das jetzige Geschehen wird bereits das sechste Sterben genannt. U.a. beim Max-Planck-Institut findet man dazu die Zahlen:

- Die Population bei 41% aller Insekten geht zurück. Viele fehlen bei der Bestäubung von Wild- und Nutzpflanzen. In Deutschland ist die Menge der Fluginsekten seit 1990 um 75% zurückgegangen-
- 97.000 Tier- und Pflanzenarten stehen auf der Roten Liste, und 27.000 sind vom Aussterben bedroht
- 600 Wirbeltierarten sind seit dem 15. Jahrhundert ausgestorben, davon rund 500 seit 1900
- In den letzten hundert Jahren verschwanden so viele Vogelarten wie zuvor in 3000 Jahren

Die Liste ließe sich fortsetzen. Wissenschaftler gehen von etwa neun Millionen existierenden Arten auf der Erde aus, erst zwei Millionen von ihnen sind erforscht, und eine Million werden wir noch bis zum Ende des Jahrhunderts verlieren. Noch nie hatte nur eine einzige Spezies einen derartig großen Einfluss auf die Biodiversität wie wir Menschen. Drei Viertel der Landfläche haben wir umgestaltet und zwei Drittel der Meere unter unseren Einfluss, unzählige ursprüngliche Ökosysteme aus dem Gleichgewicht gebracht. Gleichzeitig ist das Wissen über die natürlichen Zusammenhänge und Möglichkeiten der Korrektur noch nie so groß gewesen wie heute. Und dennoch verstehen wir von der Vernetzung der Arten erst sehr wenig, auch weil die Zusammenhänge sehr komplex sind. Schmerzhaft erfahren wir gerade diesen Zusammenhang einer Zerstörung von Ökosystemen mit dem Ausbrechen von Infektionskrankheiten.

Was macht das eigentlich mit uns als einzelner Mensch, wenn wir vor derartig großen, globalen und kaum fassbaren Problemen stehen, die sich auch noch mit hoher Geschwindigkeit entwickeln? Der Klimawandel macht es uns leichter, über Lösungen zu diskutieren, er lässt sich durch Daten und Modelle einigermaßen berechnen, und wir können Gegenmittel mit technischen Lösungen (Wind- und Sonnenenergie) und politischen Steuerungen (CO₂-Steuer) entwerfen. Mit technischen Innovationen und ökonomischen Vorgaben



wird sich das Artensterben nicht aufhalten und Biodiversität nicht zurückholen lassen. Wir müssen die Ökosysteme respektieren und uns aus großen Bereichen zurückziehen. Eine einzelne Art wie den Seeadler oder den Luchs streng zu schützen, hilft nicht viel.

In den mediterranen Regionen engagieren wir uns seit langer Zeit mit eigenen Beiträgen für mehr Biodiversität, zusammen mit den Oliviers, die auf eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur umstellen. Ähnlich wie bei dem Moorprojekt zur Klimaentwicklung, mit dem wir uns auch hier zuhause einsetzen möchten, würden wir gern auch ein arteFakt-Projekt zur Biodiversität und dem Erhalt der Artenvielfalt mit fördern und unterstützen.

Damit werden wir die Probleme nicht lösen. Wir können nur kleine Beiträge erbringen und damit aufklären im Sinne des Machbaren und jetzt schon Möglichen. Wir reihen uns dadurch in eine Vielzahl von bereits existierenden Projekten und Initiativen ein und werden wie bei den Moorinitiativen mit der Loki Schmidt Stiftung Kooperationen suchen und eingehen.



Ausschreibung Biodiversität Blühstreifen-Projekt

Für die Rückgewinnung und den Erhalt von Biodiversität müssen wir uns aus Bereichen der Natur zurückziehen. Als wichtige Nahrungsquelle und als ein Lebens- und Rückzugsraum für Insekten, Vögel und andere Kleintiere können Blühstreifen und -wiesen ein solcher Beitrag sein. Sie anzulegen wird in fast allen Bundesländern durch Agrarumweltmaßnahmen und EU- Programme gefördert, und so lassen sie sich bei Spaziergängen durch die Flurmark häufiger auch entdecken. Vielfach sind sie aber nicht fachgerecht angelegt, nützen dem Auge mehr als den Nützlingen und werden nach einer Ackersaison oft auch wieder zerstört.

Spannend sind erste Initiativen von Bürger*innen oder Landwirtinnen, die sich nicht nur für einzelne Flächen, sondern für die Breite der Wegeflächen in ihrer Flurmark interessieren, die Gemeindegemeinschaft sind und von Landwirten unter ihren Pflug genommen werden. Mancherorts beträgt ihr Anteil mehr als 5% der Gesamtfläche der Gemeinde. Gern würden wir ein Modellprojekt mit unterstützen, das aufzeigt, wie es gelingen kann, dieses Bürger*innenland für die Anlage von ortsfesten und dauerhaften Reservaten der Biodiversität zurückzugewinnen. Interessenten wenden sich per Mail an: h.gerken@artefakt.eu

3 in 1 – arteFakt Benefiz-Projekte

3: genießen, aufklären, umgestalten **in 1:** Biodiversität erhalten

Die Aktion „italienischer schwarzer Reis“ zur Unterstützung von Moorprojekten und der Nehring-Grundschule in Berlin zur Revitalisierung ihres Schulgartens war äußerst erfolgreich. 300 Gläser waren schnell vergriffen, der versprochene Genuss von diesem sehr schmackhaften Vollkornreis einer alten italienischen Sorte wurde uns zahlreich zurückgemeldet und mit dem Verzicht auf unsere wirtschaftliche Marge für den Verkauf kamen 1.442,- Euro Benefiz zusammen. Stürme im November hatten die Pavillons, die Unterrichtsstunden im Schulgarten auch bei weniger gutem Wetter ermöglichten, hinweggefegt. Mit dem Geld wird zum Frühjahr nun ein fester Holzunterstand errichtet werden können.

Den schwarzen Reis bieten wir weiterhin für weitere Kleinprojekte an, zur Unterstützung mit doppeltem Genuss, im Nachfüllbügelglas und jetzt auch im ein Kilogramm Nachfüllbeutel.



Ioannis Fronimakis – eine Zukunft, die nicht einfach werden wird

Zur Trauerfeier von Edith hatten wir Ioannis das letzte Mal vor anderthalb Jahren sehen können und den Kontakt dann in Telefonaten gehalten. Mit dem unerwarteten Tod von Edith war Ioannis durch die griechische Politik der über Jahre verzögerten Rentenauszahlung in eine prekäre Notlage geraten, die er auch psychisch nur schwer bewältigen konnte. In den *Auskünften* des letzten Jahres hatten wir darüber berichtet. Zahlreiche arteFakt-Freunde beteiligten sich daraufhin an unserer Unterstützung mit liebevollem Zuspruch für ihn und auch mit finanziellen Hilfen. Hierfür bedanken Ioannis und wir uns sehr herzlich. Ioannis hat das sehr berührt, die Hilfen waren ihm aber auch sichtlich unangenehm. Er ist ein stolzer Kreter, und in Griechenland hilft man sich finanziell eigentlich nur innerhalb der Familie.



Bei unserem jetzigen Besuch zur Oliven-ernte war ihm die Dankbarkeit anzumerken. Es war gut zu sehen, dass wir mit dazu beitragen konnten, die Situation für ihn so zu entspannen, dass er keine schnellen Entscheidungen treffen musste und in Ruhe damit beginnen konnte, sein Leben ohne Edith neu zu ordnen.

Der Generationswechsel ist eingeleitet

Bei der Ernte, in der Olivenmühle und den Fahrten durch den Canyon von Skinokapsala war es mit ihm dann manchmal fast wie immer. Nur ab und zu, vielleicht wenn die Erinnerungen zu stark wurden, verschwand er



für einige Zeit und ging zum Grab von Edith. Schon im letzten Frühjahr übergab Ioannis die Verantwortung für das Olivenölgeschäft an seine Nichte *Maria* und seinen Neffen *Niko*, die beide im Canyon oben in Skinokapsala und Orino wohnen. Niko, der schon länger die Olivenhaine seines Vaters im kontrolliert biologischen Anbau bewirtschaftet, lässt sich von Ioannis jetzt in dessen Art der ökologischen Bewirtschaftung einführen und in die Praxis, die hohe Qualität des Olivenöls in der Mühle des Dorfes zu gewinnen. Schöne Tage waren es, das neue Dreier-team gemeinsam zu erleben, auch körperlich anstrengend bei der Ernte, dafür mit schönen Pausen beim Essen im Hain und dann wieder mit langen Abenden beim Extrahieren des Olivenöls in der Dorfmühle. Mit ihrer neuen Kooperation erreichten sie ein wieder sehr schön lieblich fruchtiges Olivenöl, wenn auch in geringerer Menge als gewünscht.

Der Klimawandel erschwert vieles ...

Im März, als in Korinth bei *Dimitrios Sinanos* eisige Temperaturen die Olivenblüten erfrieren ließen, herrschten auf Kreta bereits mehrere Tage lang Temperaturen von über 40°C und ließen viele Blüten vertrocknen. Ioannis fuhr mit mir hoch in den Canyon, um mir den farblichen Flickenteppich der Olivenhaine zu zeigen. Einige strahlten in frischem Grün, viele nur matt und etliche waren braun verfärbt. 20.000 Olivenbäume waren im Sommer vertrocknet, ob wohl es hier eigentlich genug natürliche Wasserquellen gibt und fast alle Haine bewässert werden könnten. Ioannis pflückte im März einige Blüten von den Zweigen, füllte sie in ein Schraubglas und stellte es auf den Tisch des Kafeneon im Dorf. Nach zwei Tagen waren sie im Glas verwelkt.

Ioannis wollte zeigen, was mit den Blüten bei der Hitze passiert, wenn die Haine nicht sofort bewässert würden. Es folgte ihm niemand, das hatte man um diese Zeit noch nie gemacht, und es würde ja auch viel Geld kosten. Nur von den Olivenbäumen der Familie Fronimakis konnten dann im Winter gesunde Oliven in erträglicher Menge geerntet werden. Gut waren ihre Haine an ihrem frischen Grün in der Landschaft zu erkennen.

... aber auch das Fehlen der Jungen

Wie in fast allen Regionen des Mittelmeerraums sind die Olivenhaine, wie auch hier



im Canyon, überwiegend in kleinteiligem Besitz der Familien und werden von den Älteren nur im Nebenerwerb und für den Eigenbedarf beerntet. Die intensive Pflege der Haine geht dabei aber immer weiter zurück. Ioannis schimpft ungehalten, als er auf die Bewässerungsschläuche unter den vertrockneten Bäumen zeigt. Es ärgert ihn, dass so viele sich nicht mehr um ihre Haine kümmern, sie aber auch nicht abgeben. Eher wenige der Älteren haben noch Jüngere an ihrer Seite, so wie Ioannis mit Maria und Niko, die im Dorf geblieben sind und sich auch für die Oliven engagieren wollen.

... und eine in die Jahre gekommenen Olivenmühle

Die Olivenmühle im Dorf ist zwar deutlich jünger als die meisten Mitglieder der Genossenschaft, der sie gehört, dennoch ist die Zeit eigentlich schon über sie hinweg gegangen. Die Genossenschaft ist hoch verschuldet und wird sich auf längere Sicht keine neue Mühle anschaffen können. Anders als zur Gewinnung einer Auslesequalität braucht es für ein überdurchschnittlich gutes Olivenöl aber nicht die modernste Olivenmühle. Erforderlich sind dann aber eine hohe Sachkenntnis und viel Erfahrung, um den Mühlenprozess zu beherrschen. Noch ist Ioannis der einzige, der das hier kann. Niko war aber schon fleißig dabei es, ihm nachzutun. Von anderen belächelt, standen wir mit ihm am Förderband des Waschmoduls für die Oliven und lasen Zweige, Holzstücke, Blätter und schlechte Oliven heraus. Auch die Einstellung der Malaxierzeit für die Olivenmaische erprobten wir zunächst mit Geschmackstest, was den jungen und eigentlich interessierten Mühlenbeauftragten der Genossenschaft zur erstaunten Aussage brachte „Das duftet aber schön frisch“. Danach stellte er die Mühle wieder auf den alten Prozess zurück, für die anderen, die nach uns mit ihren Oliven kommen würden.

Die Auswirkungen des Klimawandels, der Niedergang der traditionellen und extensiven Olivenlandwirtschaft, der Verfall der Kulturlandschaften, das Abwandern der Jungen, die soziale, ökonomische und kulturelle Entleerung der Dörfer, das alles lässt sich nicht nur hier, sondern überall bei unseren Partnern und Partnerinnen in ihren mediterranen Regionen beobachten. Unterschiede sind wegen bereits eingetretenen Auswirkungen dabei eher nur graduell. Überall helfen wir mit dagegen zu halten, Alternativen und Neues mit zu entwickeln. Wegen der Unterschiedlichkeit der Ausgangslagen und Bedingungen der einzelnen Oliviers ist das zwar sehr facettenreich, beschränkt sich aber zumeist zunächst nur auf

Den Skinokapsala-Canyon zum Modellprojekt entwickeln

Teilaspekte der großen Vision, auf die sie zielen. Mit allen über die Jahre gewonnenen Entwicklungserfahrungen, den wissenschaftlichen Erkenntnissen und den Partner*innen, mit denen wir die Vision teilen, verfügen wir über gute Ausgangsbedingungen, mit denen wir nicht nur einzelne Oliviers fördern, sondern uns auch einmal an ein regionales Gebiet wagen können. Der Canyon von Skinokapsala, in einem Ausläufer des Triptisgebirges im Südosten von Kreta, bietet sich als Chance für ein entsprechendes Modellprojekt an.

Ähnlich wie im Süden von Spanien wirkt das nordafrikanische Klima über das Mittelmeer auch auf den Süden der Insel Kreta. Wegen des jahrzeh-

telangen und anhaltenden Raubbaus am Grundwasser, für eine Landwirtschaft unter Glas, trifft es hier auf „ausgehungerte“ Böden mit ersten Wüstenbildungen. Der Canyon bildet dabei, nahe dem Meer gelegen, noch eine geografische Nische mit abgeschwächten Auswirkungen. Im Dorf sind wir seit langen Jahren, nicht nur mit Ioannis und seiner Familie, befreundet und bekannt. Die Genossenschaft haben wir bei der damaligen Anschaffung der Mühle finanziell unterstützt. Jedes Jahr führen arteFakt-Reisen dorthin. Zwei Patenschafts-Olivenhaine entwickeln wir zu Landschaftsmuseen, und die in Teilen noch erhaltene historische Dorfmühle gehört zu arteFakt.

Erste Schritte zum Mitmachen

Ein europäisches Jugendprojekt könnte es werden, wie es davon schon einige Initiativen z.B. zur Permakultur in Europa gibt, zunächst gestartet mit kleinen Pilotprojekten. In Kooperation mit Michael Knüver, Mitglied der Genossenschaft und Leiter der Produktionsschule an der BBS in Wilhelmshaven, organisieren wir für die Herbstferien einen ersten europäischen Austausch von Jugendlichen beider Regionen, finanziell gefördert aus dem Erasmus-Programm. Für den November ist dann ein internationales Jugendcamp zur Olivenernte in Planung. Wer sich daran als jugendliche Helfer*innen oder als ältere Unterstützer*innen beteiligen möchte, sende eine Mail an: m.dibari@artefakt.eu

Natürlich aromatisiertes Oregano-Olivenöl – neu und im Test der Konsument*innen

Schon 2019 boten uns Josep Maria Mallafré und Adrian Ardac ein neues, von ihnen mit frischem Oregano konzipiertes, nativ aromatisiertes Olivenöl an. Wir waren skeptisch, einerseits, weil frischer Oregano mit seinen phenolischen Gehalten schnell sehr bitter sein kann und weil wir unsicher sind, ob eine noch größere Vielfalt dieses Produktsegments für Konsument*innen nicht überfordernd und unübersichtlich wird. So entschlossen wir uns zunächst, Sie zu befragen, und legten, nach dem Zufallsprinzip ausgesucht, 1.000 Paketen ein Probefläschchen bei und baten um eine Meinung. Sehr viele haben geantwortet, und alle haben die Einbindung in die Entscheidung begrüßt und sich dafür bedankt. Besonders nett drückte das Claudia K. in ihrem Nachsatz aus: „Grundsätzlich möchte ich noch anmerken, dass ich die Arbeitsweise und die Produkte von arteFakt sehr begrüße und hoffe, dass auch die Oliviers die derzeitige Krise überstehen, damit wir auch zukünftig eine große Produktvielfalt genießen können. Danke an alle im Team für die tolle Arbeit, die uns regelmäßig viel Genuss beschert und somit auch für uns das Leben noch ein wenig lebens- und liebenswerter macht.“

Bei den Rückmeldungen schälten sich drei Meinungen heraus:

Ablehnend

Nur wenige sprachen sich aus grundsätzlichen Erwägungen ablehnend zu aromatisierten Olivenölen aus. Sie schrieben ähnlich wie Ansgar W. „Da ich kein Fan von aromatisierten Produkten bin, ist es kein Wunder, dass mich dieses Olivenöl auch nicht überzeugen konnte. Ich bleibe lieber bei dem Olivenöl Nr. 11 aus dem gleichen Hause.“

Zu Dominant

Manchen war der Geschmack von Oregano zu kräftig, Herlinde H. schrieb dazu „Ich persönlich bin nicht begeistert davon. Es ist mir deutlich zu intensiv und dominiert mir die Gerichte zu stark. Ich könnte mir vorstellen, dass es zu kräftigen Fleischgerichten passen wird. Da ich aber Vegetarierin bin, entspricht mir dieses Olivenöl für die allermeisten meiner Gerichte leider nicht. Ich würde es deshalb nicht kaufen.“

Begeistert

In den überwiegenden Beiträgen wurde das native Oregano-Olivenöl aber sehr gelobt. Vielfach klang auch Begeisterung durch und



Wir haben ihn auf jungen Pecorino Sardo geträufelt.“ Und Matthias M. schrieb „Die Kostprobe vom Oregano-Olivenöl hat mich total begeistert. Im Salat, aber auch über Pasta mit Tomatensauce ist das Öl wunderbar geeignet. Das solltet ihr auf jeden Fall in euer Programm aufnehmen!“

Resümee

Geschmacksvorlieben sind verschieden, daher hat es uns nicht überrascht, dass die neue Kreation nicht allen zusagt. Gefreut hat uns, dass uns das ehrlich und begründet rückgemeldet wurde. So haben wir jetzt eine gute Spiegelung der Erwartungen und Wünsche und können das bei unserer Entscheidung berücksichtigen. Für die Olivenölkampagne 2022 führen wir das native Bio-Oregano-Olivenöl ein, zunächst aber erst nur in den kleinen, den 0,25l-Kanistern. Wem es gefällt, der wird über das Jahr damit Erfahrungen sammeln, wie es in der Küche verwendet wird und ob sich dann auch das größere Gebinde von 0,5l-Kanistern lohnt. Wir freuen uns wieder auf rege Informationen von Ihnen und bedanken uns schon jetzt für die erneute Mitarbeit.

manche lieferten gleich Rezeptvorschläge mit, die sie zuhause, allein und auch mit Freunden, ausprobiert hatten. Roland und Ingrid K. finden „Das Oregano-Öl ist genial. Man schmeckt förmlich den frischen Oregano.“

Exkurs: Was ist ein nativ aromatisiertes Olivenöl Nativ bezeichnet eine ausschließlich natürliche Aromatisierung: mit natürlichen Aromen durch ein schonendes Verfahren des Auszugs aus frischen Früchten oder Kräutern. Unsere nativ aromatisierten Olivenöle sind frei von jeglichen Zusätzen, auch von natürlichen oder „naturidentischen“ Essenzkonzentraten.

Der aromatische Auszug erfolgt während der Extraktion des Olivenöls im Mühlenprozess durch die Zugabe von ganzen Früchten in ihrer Schale bzw. frisch gepflückten Kräutern zu den Oliven. So geben die Früchte und Kräuter die Gehalte ihrer aromatischen, ätherischen Öle direkt an das Olivenöl ab. Die in den Frucht- und Pflanzensäften enthaltenen Ionen, die Grundbausteine zur Bildung von Aromen, gehen bei diesem Prozess in das Olivenöl über und erhöhen die Komplexität und Charakteristik des aromatisierten Olivenöls. Für eine Aromatisierung werden daher nur Oliven, Früchte und Kräuter aus kontrolliert und zertifiziert biologischem Anbau verwendet.

Die Auswahl der verwendeten Oliven, sowohl der Sorten wie auch des Reifegrades, bestimmt sich von den Aromen der zugesetzten Früchte und Kräuter her. Beide Komponenten sollen sich in Harmonie zueinander ergänzen, und keine soll die andere überdecken. So erfordert z.B. die Zitrone als aromatische Partnerin die noch grüne, geschmacklich „spitze“ Arbequina-Olive früher Reife, und die Orange verlangt nach den weiter gereiften Oliven mit „rundem“, fruchtigem Charakter.



Exkurs: Oregano In der Aussprache liegt die Betonung auf dem „e“, das sich in der neugriechischen Aussprache wie „i“ anhört. Oregano ist eine Gewürz- und Heilpflanze, im allgemeinen Sprachgebrauch wird sie auch als wilder Majoran bezeichnet. Der bei uns auch wild vorkommende Gewöhnliche Dost (*Origanum vulgare*) entwickelt kein nennenswertes Aroma. Die mediterranen Arten und Sorten sind dagegen hocharomatisch. Botanisch ist es eine ausdauernd wachsende, krautige Pflanze, ein Lippenblütler aus der Gattung Dost. Die kräftig grünen Blätter verströmen einen intensiven, aromatisch feineren Duft mit ebensolcher Würzkraft. Die Zugabe von frischen Blättern an Speisen ist wegen dieser herben, bitteren Noten nicht immer beliebt, daher wird oft der mildere, getrocknete und gerebelte Oregano bevorzugt. Getrocknet verliert er nicht an Würzkraft, wohl aber seine feine Aromatik, die mit dem Olivenöl verbunden erhalten bleibt. Es gibt verschiedene gärtnerische Züchtungen wie etwa den pfeffrigen Oregano „Hot Spice“ oder den schwächer aromatischen Hopfen-Oregano. Der aromatischste von allen ist der (leider frostempfindliche) Italienische Majoran (*Origanum majorana*, als Kulturpflanze auch *Majorana hortensis*). Die Bezeichnungen Oregano und Majoran gehen leider oft durcheinander, der botanische Gattungsname ist *Origanum*.

In der Heilkunde wird Oregano wegen seines hohen *Biophenol*- und *Carvacrol*-Gehaltes und seiner damit verbundenen antibiotischen, antibakteriellen und entzündungshemmenden Wirkung bei innerer und äußerer Anwendung geschätzt. Weiterhin fördern die Blätter die Durchblutung und helfen bei Atemwegs- und Verdauungsbeschwerden. Oregano ist reich an den Vitaminen C, B und K und enthält für eine gesunde Ernährung die Mineralstoffe Eisen, Kalium, Kalzium, Magnesium und Zink.



MOSH – POSH/MOAH – wir sind vorangekommen

In den Auskünften 2021 berichteten wir auf den Seiten 10 und 11 ausführlich über Mineralölkohlenwasserstoffe auch in Olivenölen, die durch die Erweiterung von Untersuchungsmethoden in das Blickfeld der Verbraucherschützer geraten sind. Nachzulesen auf unserer Internetseite www.artefakt.eu im PDF-Archiv.

In den Produktbeschreibungen werden diese Stoffe fast nie aufgeführt, für die ak-

tuelle Ernte hatten wir uns in Zusammenarbeit mit den Oliviers und dem Hamburger Lebensmittel-Analyselabor Eurofins daher ein umfangreiches Untersuchungsprogramm zu möglichen Eintragungswegen vorgenommen.

Wir leben in einem Mineralölzeitalter, was weit mehr bedeutet, als dass wir das über die aktuelle Debatte zum Ausstieg aus der fossilen Energiewirtschaft und dem Verbrenner bei den Autoantrieben wahrnehmen. Mineralölprodukte umgeben in mannigfaltigen Produkten unseren Alltag. Bereits morgens, wenn wir unter der Dusche nicht ein Stück Seife, sondern ein Duschgel benutzen oder uns die Zähne putzen, kommen wir damit in Kontakt. Zumeist sind es Weissöle oder Paraffine, die sie flüssig oder cremig halten, wie viele andere Kosmetika auch. Zugelassen sind Weissöle aber auch in Lebensmitteln und gesetzliche Grenzwerte existieren dazu

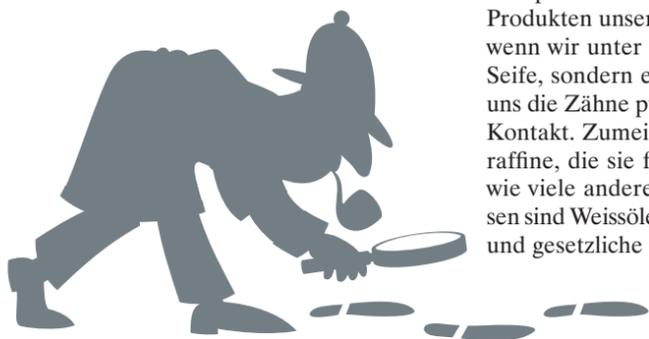
noch nicht, lediglich verschiedene aktuelle Empfehlungen der Lebensmittelüberwachungsbehörde, der Lebensmittelwirtschaft und der Verbraucherschützer, an denen auch wir uns zunächst orientieren.

Bei allen Oliviers hatten wir dieses Mal gleich zu Beginn der Ernte Proben aus den ersten Olivenölen gezogen und sie auf mögliche MOSH-POSH/MOAH Belastungen untersucht, um früh mögliche Eintragsquellen identifizieren, überprüfen und ausschließen zu können. Bereits vor der Ernte hatten Oliviers mit eigener Mühle schon ihre Schmieröle- und Fette für Maschinenteile gegen mineralölfreie ausgetauscht, die allerdings noch enorm viel Geld kosten.

Mit den vielen untersuchten Proben und ihrer Zuordnung zu detaillierten Beschreibungen der Prozessabläufe, verfügen wir nun über ein wahrscheinlich einmaliges Datenmaterial für eine Auswertung. Das hat zwar bisher Sonderkosten in Höhe von 50 Proben à 270 Euro verschlungen, wird uns aber

schneller zu Lösungen führen, um unsere Maximalziele auch kontrolliert zu erreichen.

Die guten Nachrichten sind, dass wir mit allen angebotenen Olivenölen weiterhin unter den empfohlenen Richtwerten bleiben. Für die aromatischen MOAH, die als gesundheitsgefährdender eingestuft werden, bedeutet das unterhalb der Bestimmungsgrenze von kleiner 1 Milligramm pro Kilogramm zu bleiben und für die kurzkettenigen MOSH-POSH unterhalb von 13 mg/kg Olivenöl. Aus den Analysen ergaben sich dabei Bündelungen in zwei Abschnittsbereichen der kurzen Kettenlängen, so dass wir jetzt den umgekehrten Weg gehen und sie versuchen Roh- oder Zuschlagstoffen zuzuordnen, die in Produkten Anwendung finden, ohne dass sie wie z.B. im Duschgel nicht aufgeführt werden. So ließe sich erkennen, was zukünftig nicht mehr verwendet werden darf oder wie sich ihre Arbeit verändern muss, um darauf verzichten zu können. Über die weiteren Erfolge werden wir berichten.

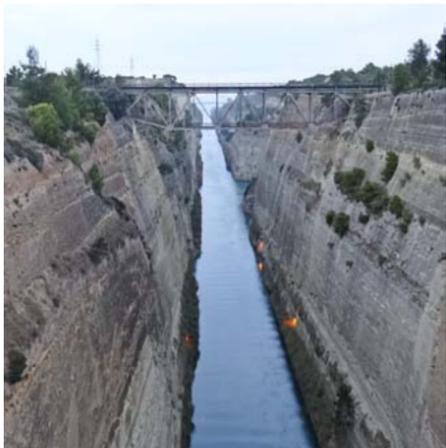


Mein Reisetagebuch aus Messenien

Zwischen Olivenhain und antikem Theater

Ankunft und erster Tag Für mich und die anderen Reisetilnehmer geht es Ende November für eine fünftägige Olivenfachreise auf den griechischen Peloponnes, bei der wir die Kooperative Eleonas in der Region Messenien besuchen. Die Reise könnte man als meine erste Arbeitsverrichtung beschreiben, da ich mich erst wenige Wochen zuvor als Volontärin bei arteFakt beworben habe. In meinem Studium habe ich mich mit Kommunikation und neuen Medien beschäftigt, mit Olivenöl bisher eher nicht. So ist das eine gute Gelegenheit, die Genossenschaft besser kennenzulernen und ein Gefühl für meine zukünftige Arbeit zu entwickeln.

Am Donnerstagmittag lande ich zum ersten Mal in meinem Leben in Griechenland auf dem Athener Flughafen und lerne zunächst erst einmal die weiteren Reisetilnehmer kennen. Die vor uns liegende lange Fahrt vom Flughafen bis ins Hotel unterbrechen wir auf der Hälfte der Strecke am Kanal von Korinth für einen kurzen Sightseeing-Stopp. Beeindruckend sind die auf den ers-



ten Blick immer noch gut erhaltenen tiefen Kanalschluchten. Allerdings ist eine Durchfahrt mittlerweile verboten, weil es bereits zu Felsstürzen gekommen ist.

Am Nachmittag sind wir endlich im Hotel angekommen. Jetzt heißt es Zimmer beziehen, Koffer auspacken und erst einmal durchschnaufen. Mein Zimmer verfügt über einen großzügigen Balkon mit einem wunderschönen Blick auf die nahe gelegene Insel und das Meer.

Am späteren Nachmittag lernen wir Nikolaos Athanassopoulos, den Vorsitzenden der Kooperative Eleonas, und seine Frau Maria Vlachouli bei einem ersten Besuch in der Olivenmühle kennen. Dieser Besuch bereitet uns auf das Fachthema Olive vor. Mit dem Bus geht es dann in eine gemütliche Taverne im Ort, wo wir uns bei einem echten griechischen Abendessen auf die nächsten Tage einstimmen und den Abend ausklingen lassen.

Zweiter Tag Der Morgen überrascht uns leider mit feuchter Kälte, auf dem Plan steht aber zunächst ein Seminar im Hotel, das mit einem Olivenöl-Tasting beginnt. Zwei verschiedene Terroir-Ölarten werden in Kombination mit verschiedenen Lebensmitteln – Kartoffeln, unterschiedlichen Tomatensorten, Feta, Mozzarella und Kräutern – verkostet. Es ist zu schmecken, dass nicht alle Zutaten mit jedem Olivenöl zusammenpassen. Danach folgt eine kleine Theorieeinheit, bei der Conrad den Aufbau der Olive als Obstfrucht erklärt und uns dabei mit Bildern anschaulich in ihr Inneres, bis in die Fruchtzellen und den Stein, blicken lässt.

Nach dem vielen Lernstoff soll eine Besichtigung der alten Festung von Pylos (1573) für Entspannung sorgen. Kaum sind wir angekommen, beginnt es so stark zu regnen und zu gewittern, dass die Aussicht auf die Bucht und das Meer nur kurz zu genießen ist. Um



nicht völlig durchnässt und womöglich gar vom Blitz getroffen zu werden, suchen wir Unterschlupf in dem Museum mit einer sehr interessant gestalteten Ausstellung.

Am Nachmittag regnet es immer noch, es steht aber die Besichtigung des neu errichteten und noch nicht in Betrieb genommenen Gebäudes der Kooperative an, das sie mit 50% Fördermittelanteil der EU errichten konnte. Die Auszahlung wird jedoch durch die griechische Regierung seit über einem Jahr verzögert. Trotz dieses Ärgernisses, das ihn sichtlich belastet, führt uns Niko stolz durch die neuen Hallen und Räume und erklärt uns ihre Funktionen. Im Filtrierraum



wird er dann gleich praktisch und führt uns die Filterung des ersten Olivenöls vor, das bald als Olivenöl No.27 grün die Reise nach Wilstedt antreten wird. Wir können es aber schon gleich pur verkosten, was mir noch nicht ganz so leicht fällt.

Dritter Tag Der Samstag begrüßt uns wieder mit Sonne und es wird auch wieder wärmer. Wir machen uns auf den Weg zum nächsten Sightseeing-Highlight. Wir fahren durch kleine Dörfer und eine wunderschöne hügelige Landschaft mit Olivenbäumen – Haine, soweit das Auge reicht. Nachdem der Bus mit uns etliche enge Landstraßen und Serpentinstraßen die Berge „hochgekraxelt“ ist, habe wir die imposante und weitläufige Ausgrabungsstätte in Messene erreicht, die der Region ihren Namen gibt und von Fachleuten als die schönste in Griechenland angesehen wird. Es beeindruckt mich nicht nur, was Menschen vor Tausenden von Jahren zu leisten im Stande waren, sondern dass viele ih-

rer Bauten, wie das Stadion oder der Tempel, bis heute noch sehr gut erhalten sind. Im Anschluss geht es weniger glamourös weiter: der Besuch einer Oliventrester-Fabrik. Hier wird letztendlich die Frage beantwortet, was hier noch mit den „Abfällen“ der Olive aus der Mühle gemacht wird. Riesige dunkle Rauchwolken aus den Schloten der Fabrik empfangen uns, auch innen ist es laut, dreckig, dunkel und die Luft ist stickig. Die letzten Reste von Olivenöl werden hier dem Trester entzogen. Das gewonnene Restöl wird sogar noch zum Verzehr verkauft, was ich mir aufgrund der Eindrücke hier nur schwer vorstellen kann. Na lecker! Der übrigbleibende Trester

den Plastikforken die Oliven von den Ästen zu schlagen, ohne dabei die Äste und Zweige zu beschädigen. Die Hände müssen her! Das erscheint mir auf den ersten Blick effektiver, da ich aber nicht die Größte bin, bleibt die obere Hälfte des Baums unberührt.

Nach gefühlt vielen Stunden, in denen wir fleißig gepflückt haben, bereitet uns Maria inmitten des Olivenhains ein üppiges Picknick zur Belohnung vor.

Wo Olivenbäume wachsen, sind auch Reben nicht weit. Der Nachmittag steht im Zeichen des Weins. Wir fahren zu einem örtlichen Winzer und lernen, dass es viele Gemeinsamkeiten zwischen den Obstfrüchten von Weintrauben und Oliven gibt. Bei der anschließenden Verkostung sind die Unterschiede aber hervorgetreten. Mit verschiede-



nen Weinen im Gepäck geht es zurück in unser Hotel. Es steht das letzte gemeinsame Abendessen an, welches wir zusammen mit Niko, Maria und weiteren Mitgliedern der Kooperative einnehmen möchten. Unser Wirt hat noch einmal alles aufgetischt, was die griechische Küche besonders macht. Geboten werden u. a. verschiedene Salate, weiße Bohnen Gigantes, Kartoffelpüree Skordalia und natürlich Tzatziki mit Brot und Oliven. Wir genießen den Wein, lachen und erzählen viel und es ist eigentlich schade, dass es bereits der letzte gemeinsame Tag vor der morgigen Abreise ist.



Fünfter Tag Schon „vor dem Aufstehen“ geht es in vier Stunden Fahrt mit dem Bus zurück zum Athener Flughafen. Bei schönem und warmem Wetter heißt es Abschied nehmen – von einer tollen Reisegruppe. Für mich geht es mit dem Flieger zurück ins kalte Hamburg. Andere haben alles richtig gemacht und sind noch weitere Tage in Griechenland geblieben.

Die Reise hat mir viel Wissen anschaulich vermittelt. Ich habe die Prozesse gesehen, die die Olive von der Ernte bis zum extrahieren und filtrierten Olivenöl durchläuft. Die Olivenernte ist eine körperlich anstrengende Arbeit, das habe ich selbst – wenn auch nur für wenige Stunden – erlebt. Ich habe eine Vorstellung davon bekommen, was Qualität bedeutet und dass viele Faktoren eine Rolle spielen, damit sie letztendlich auch erreicht wird. Am wichtigsten finde ich aber, dass ich die Menschen, die das Olivenöl erzeugen, kennenlernen und mir ein Bild von ihrer Arbeit und ihrem Leben machen konnte. Die Reise war für mich der perfekte Mix der Vermittlung von Wissen rund um die Olive und von der Kultur, in die sie eingebettet ist.

Laura Logemann, Ende November 2021

Im mobilen Atelier unterwegs ...

Eines Morgens, als ich unseren Hofladen am Rande unseres Dorfes öffnen wollte, parkte dort bereits ein Caravan. In der geöffneten Tür saß sichtlich entspannt ein junger Mann, Sven Hähnchen, bei einer Tasse Tee und genoss den weiten Blick über die Wiese, an unserem Haus vorbei bis weit hinein in die Flurmark. Ich öffnete den Laden und fragte ihn ob er schon hereinkommen wolle, unser Olivenöl war aber gar nicht sein Ziel.



Sven hatte für sich eine neue Welt des Malens entdeckt und dafür einen Bruch mit seinem nine-to-five-job gewagt, wie er ihn bezeichnet, um seinem Leben eine neue Richtung gegeben. Die Wohnung gab er auf, baute einen Kleinbus in ein mobiles Atelier um, reist damit umher und verweilt immer

dort, wo ihn die Orte, ihre Umgebung, die Atmosphäre der Natur und die Menschen inspirieren. So kamen wir in ein Gespräch, nicht ganz so abseits vom Olivenöl wie anfangs gedacht. Auch viele arteFakt-Freunde kommen gern zu uns heraus, um ein wenig etwas von einer Atmosphäre mitzunehmen, die im Alltag eines städtischen Lebens oft verloren gegangen ist.

Auf der Suche nach dem, was ihm in seinem bisherigen Leben

fehlte, hatte sich Sven in einem Künstlerbedarfsgeschäft mit Malereitensilien eingedeckt, um beim ersten Versuch ein Bild zu malen gleich festzustellen, das wichtigste Requisite vergessen zu haben – einen Pinsel. So nahm er kurzerhand seine Finger, was ihn die Linien und Farben auf dem Papier spüren

und mit seinen Empfindungen verbinden und tief in sich eindringen ließ. Darüber fand er wieder eine stärkere Bindung zu sich selbst und neue Lebensenergie, die ihm den Mut gab, einen Bruch mit seinem früheren Leben zu vollziehen und auf eine Wanderung zu gehen. Zumeist ist es die Natur, die ihn verweilen lässt und mit der er die Symbiose seiner künstlerischen Inspiration und seinem Innersten in Bilder zu fassen sucht und daraus immer wieder neue Energie und Lebensfreude gewinnt. So bezeichnet er seine Bilder, die er dann gern auch inmitten der Natur malt, als seine Seelenblicke.

Es ist aber nicht allein die Natur, die ihn inspiriert, wichtig sind ihm auf seinen Wanderungen auch Begegnungen mit anderen Menschen, die er dann gern in seine Bilder mit einbezieht. Nicht alle haben die Freiheit, die Sven für sich nehmen kann, deshalb gibt er auch gern etwas davon ab und teilt „seine Welt“ mit Anderen. Dann sucht er ins Innere seiner Gegenüber zu schauen und es in seinen Bildern festzuhalten. Manchmal kommen Menschen auch gezielt für ein Bild auf ihn zu, das er für sie malen soll. Dafür brauchte er früher zuvor viele Gespräche, um einen Zugang und ein Gefühl für sein Gegenüber zu erlangen. Heute gelingt ihm das schneller, weil er jetzt mit seinem Herzen malt, wie er das ausdrückt. Es ist wohl seine innere Zufriedenheit, mit der er anderen



über seine Bilder Anregungen und Impulse geben kann, einen Weg zu sich selbst zu finden. Mit seiner erfrischend lebendigen und herzlichen Art macht er es Menschen leicht, sich auf den Blick in ihr Inneres einzulassen. Wenn sie dann den Mut finden, sich diesen Entdeckungen für ihr Leben zu öffnen und damit eine neue Lebensenergie zu gewinnen, dann nimmt auch Sven etwas davon mit, vielleicht für ein neues Bild, das er fernab auf

einer neu entdeckten Wiese oder am Wegesrand seiner Wanderung malen wird.

Eine sympathische Begegnung, die uns motiviert hat, ebenso überraschend, wie wir uns begegnet sind, ihm eine Ausstellung auf unserem diesjährigen Versandkarton anzubieten. Irgendwie passt er damit auch gut in die Zeit, in der uns die Pandemie auch zum tieferen Eindringen unter die Oberflächen zwingt.

Terroir – mehr als nur der Boden



Eine kleine Fachreise mit der diplomierten Weinakademikerin Diana Rohrbach, die uns als Mitglied der Genossenschaft bei der Auswahl der von arteFakt angebotenen Weine zur Seite steht und mit ihren Weinpässen ausführliche Informationen zu ihnen liefert.

Um Weine mit Herkunftscharakter zu prägen, meines Erachtens sind es die interessanteren Weine, ist visionäres Denken hilfreich, denn bei aller Herkunft: Lage, Boden, Klima, Tradition, Exposition, Nährstoffversorgung, ... sind der Winzer oder die Winzerinnen für die Interpretation der Rebsorte ausschlaggebend. Sie haben den größten Einfluss auf den späteren Wein und sind aktiver Teil des Terroirs. Kürzlich stieß ich dafür auf die Bezeichnung „schmeckbarer geologisch-klimatischer Gesamt-

kontext“. Zu diesem möchte ich Sie gern auf einem Streifzug durch die rote Garnatxa-Rebsorte mitnehmen, wie sie in der katalanischen Sprache heißt (spanisch Garnacha, französisch Grenache).

Winzerkunst mit Visionen

Wer Terroir-Weine machen möchte, braucht eine Vision. Einfacher gesagt als getan, denn oft bremsen die gelebte Tradition die Vorstellungen, viele Winzer sind fest in ihr verankert. Tradition kann aber auch beflügeln, wie das der Önologe Jürgen Wagner und die Kooperative Celler de Capçanes in ihrer Terroir-Rotweinschule oder ihrem wunderbaren „Cabrida“ zum Ausdruck bringen. Ein Wein, wie das Blut der Erde.

Lassen Sie mich zunächst ein wenig auf die einzelnen Kräfte eingehen, die Auswirkungen auf die Aromen im späteren Wein haben. Da wäre in erster Linie zu beantworten: Was braucht's, um guten Wein zu machen? Der Boden als geschmackliche Komponente des Weines, ist das möglich? Ganz klar, einen gut bestellten Boden braucht es für eine optimale Pflanzengesundheit. Die Rebe als Pionierpflanze stellt an den Boden nur wenig Ansprüche. Naturgemäß möchte sie sich nur fortpflanzen, um ihre Art zu schützen. Wein zu machen ist nicht ihr Plan. Das ist den Winzer*innen vorbehalten.



Möchte man also einen guten oder in unserem Fall interessanten Wein erzeugen, dann sieht das schon ganz anders aus. Schon bei der Sortenauswahl sollte ganz genau geschaut werden. Wachsen würde auf Grund der Arterhaltung vieles, aber wir wollen ja guten Wein eines bestimmten Terroirs bekommen.

Der Nährboden

Der Boden ist entscheidend an der Wasserversorgung der Rebe beteiligt, sie stellt ihren ganzen Bio-Rhythmus nach der Verfügbarkeit von Wasser und Licht ein.

Unterschiedliche Böden und Lagen bieten dafür unterschiedliche Bedingungen. Der pH-Wert des Bodens eine weitere Einflussgröße im Wachstums- und Reifezyklus der Beeren und wichtig für die Nährstoffversorgung, damit sie genug Aromen für den späteren Wein aufbauen kann. Die Aufnahme der Nährstoffe allem voran der Mineralstoffe erfolgt durch den Ionenaustausch der Wurzeln im Boden. Warum ist das wichtig? Mineralstoffe sind anorganische Nährstoffe, die der Organismus zum Überleben braucht, aber nicht selber

herstellen kann. Ohne Mineralstoffe keine Pflanzengesundheit. Die Mineralstoffe vor allem Kalium, Calcium, Phosphor, Schwefel, ... nimmt die Rebe bis in die Fruchtzellen hinein über das Wasser auf oder entzieht es dem Boden über den Ionenaustausch. Gelingt dies, dann hat es Auswirkungen auf die Aromatik und Haptik im späteren Wein. Die Wärmespeicherung des Bodens und Reflexion des Sonnenlichtes haben einen weiteren erheblichen Einfluss auf die Bildung der Aromen. Was wiederum in Beziehung zum Klima steht.

Aromen bilden – eine komplexe Herausforderung

Sie merken schon, die Sache wird komplex mit vielen Möglichkeiten von Kombinationen. Die Fähigkeit zur Sonnenlichtreflexion und Wärmespeicherung unterscheidet sich erheblich. Die Umgebungstemperatur hat Einflüsse auf die Zellveratmung von Äpfelsäure – je wärmer, desto schneller schreitet dieser Prozess voran. Beispielsweise gibt der fast schwarze Grauschiefer nach Sonnenuntergang noch Stunden danach gespeicherte Wärme ab, als z.B. Sandboden. Das hat erheblichen Einfluss auf die Säurestruktur des Weines und damit auf den Geschmack. Dafür gibt es Tagsüber in Kalkhängen mehr UV-Licht, welches die Fotosynthese zur Zuckerbildung fördert. Das lässt sich unendlich weiterspinnen und bei allem spielt der Faktor Mensch eine Rolle. Denn er schaut auf die Gesundheit seiner Reben und kann durch gezielte Maßnahmen auf Bedingungen reagieren. All die Mühe für was? Ganz klar, für mehr Aroma im Wein!

Sekundäre Pflanzenstoffe – gut für die Gesundheit und gut für den Wein

Eine Sache noch, die von immenser Wichtigkeit für einen guten interessanten Wein ist, der Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen, den phenolischen Verbindungen. Auch sie wirken auf die wunderbaren aromagebenden und haptisch zumeist vorteilhaft wirkenden stofflichen Verbindungen, ohne die ein Wein nur langweilig würde. Um interessant zu sein benötigt es mehr. Sekundäre Pflanzenstoffe bilden sich während des Wachstums und sind für die Pflanze selbst nicht lebensnotwendig. Häufig kommen sie in Baumrinden, Stauden und Sträuchern sowie Früchten vor und glücklicherweise in großer Fülle in Weintrauben und Oliven. Den Pflanzen dienen sie vor allem zur Abwehr von Pflanzenfressern. Weil ihre Gehalte in den Rebsorten unterschiedlich hoch ausgebildet werden können, wirkt sich das ebenso auf die Aromakraft im Wein aus. Cabernet Sauvignon hat in der Regel viel mehr phenolische Verbindungen als beispielsweise



Jürgen Wagner

Weißburgunder. Sie befinden sich in erster Linie in der Beerenhaut, den Kernen sowie dem Stielgerüst der Traube. Im Wein umfassen die Phenole weit über 8.000 chemische Substanzen. Sie zählen zu den absolut komplexesten Stoffgruppen in der Natur, dazu ist Wein eine sich stetig wandelnde Flüssigkeit. Im Wein reagieren immerwährend unsagbar viele aromagebenden Komponenten miteinander. Alle Stoffe, die die Natur im Weingarten in jede einzelnen Beere legt, machen den Wein unter der gestalterischen Hand des Winzers mit der Gärung und Reifung zu einem unglaublich dynamischen und komplexen Gebilde.

Cabrida – ein Terroir in höchster Perfektion

Zurück zum Cabrida, einem Wein aus enorm alten Garnatxa-Reben, etwa 90 bis 110 Jahre alt, die auf kargem Boden wurzeln und ab und an von den Winden des Mittelmeers gekitzelt werden und von hingebungsvollen Winzer*innen umsorgt werden. Ein Wein wie ein Buch. Lobgesänge, ja. Zurecht! Greifen Sie zu, so lange Sie können. Es wird immer nur eine kleine Menge vinifiziert. Warum? In diesen Früchten der sehr alten Rebstöcke ist alles was in der DNA der Rebe angelegt ist und die Erfahrung mindestens eines ganzen Lebens enthalten. Sie wachsen hoch auf sonnenverwöhnten Kalkhängen und bilden nur noch 1-2 kleine

Trauben pro Stock aus. Die Beeren sind recht klein und die Beerenhäute sehr dick. Folglich ist die Saftausbeute gering. Die Qualität dafür erstklassig. Die Aromen sind hoch konzentriert, die Struktur ist reichhaltig mit Phenolen gespickt und perfekt angelegt. Die Mine-

winzer*innen der Kooperative zu bieten haben. Der Cabrida ist ein Wein mit Reifepotenzial. Er kann locker mehr als 10 Jahre Reifung vertragen. Natürlich verändert sich so ein Wein mit zunehmendem Alter in der Aromatik. Und das macht ihn so spannend. Legen Sie



ralität sucht ihresgleichen. Angelegt in den enorm kaliumhaltigen Kalkhängen und entstanden aus dem Ionentransfer zwischen Pflanze und Bodenwasser. Ein wunderbarer Vorgang, der den Winzern bei sorgsamem Umgang für beste Qualitäten in die Karten spielt. Langlebiger, komplexer, stoffiger Wein, der nach seinem Leser greift. Wein für Begegnungen, eine wahre Ikone. Das Beste was die

sich ein paar Flaschen zurück und beobachten die Entwicklung. Jedes Jahr ein bisschen mehr.

Ich hoffe meine Ausführungen sind verständlich und Sie verstehen warum mich ein Terroir mit all seinen Facetten so anzieht. Genussreiche Entdeckungen bei Ihrem nächsten Wein, den Sie sich krenzen wünsche ich Ihnen, Ihre Diana Rohrbach.

Exkurs Aromen

Am Beispiel der *Garnatxa* (katalanisch), *Garnacha* (spanisch) und *Grenache* (französisch) vom Cellar des Capçanes im katalanischen Anbaugebiet des Montsant.

Primäraromen

geben den typischen Charakter einer Rebsorte wieder. Oft ist das Kategorisieren einer Rebsorte nicht leicht, auch die Bedingungen unter denen sie wachsen haben Einflüsse darauf. So weist ein französischer Sauvignon Blanc, ein Sancerre, Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, Heu und weißer Cassis auf und der neuseeländische aus Marlborough Aromen von grüner Paprika, frisch geschnittenem Gras, Passionsfrucht und Limette. Der Duft kann damit Aufschluss auf die Rebsorte und über die Herkunft verraten.

Garnatxa: Typischer Duft nach Schwarzkirsche, Erdbeere und roter Johannisbeere.

Sekundäraromen

entstehen während oder kurz nach der Gärung. Sie sind gut in kaltvergorenen Weißweinen an ihrem markanten Duft zu erkennen, oft werden Banane oder die beliebten kleinen blauen Eisbonbons aus den 80er Jahren damit assoziiert. Während der Gärung können aber nicht nur wohlriechende Aromen entstehen, sondern auch Fehlgerüche, z. B. der Geruch nach Sauerkraut, Essig oder fauligem.

Garnatxa: Der biologischen Säureabbau während oder kurz nach der Gärung lässt buttrige oder Joghurtaromen entstehen, die den Wein im Mund cremiger und die Säure harmonischer werden lässt.

Tertiäraromen

entstehen während der Entwicklung der Weine bei der Lagerung bzw. Reifung der Weine nach Beendigung der Gärung, z.B. in großen Holz- oder Eichenholzfässern, den Barriques. Je nach Holzart und Intensität des Toastungsgrades (light, medium, medium +, heavy) sowie der Dauer der Lagerung entstehen Aromen von Kokosflocken, Vanille, Karamell, Rauch oder Schokolade. Bei einer zu langen Lagerung auf der Hefe besteht das Risiko nicht so beliebte Tertiäraromen, wie der Duft nach Keller, Erde oder beginnender Oxidation hervorzurufen.

Garnatxa: Im Barriqueausbau markante Aromen von Kokos, Karamell, Vanille oder Rauch.

In Planung: Sizilien – Genussreise Wein & Olivenöl vom 20.09. - 27.09.2022 mit Natur Pur Reisen und Diana Rohrbach in Kooperation mit arteFakt



Nach der sehr erfolgreichen Wein- & Olivenöl-Reise im letzten Jahr, die in die Toskana ging und sehr früh ausgebucht war, soll es in diesem Jahr nach Sizilien gehen. Neben guten Wein, landestypischen Speisen und Kultur stehen natürlich auch unsere Partner in Sambuca di Sicilia, die Winzer und Oliviers Gunther & Klaus Di Giovanna auf dem Programm.

Anmeldungen werden erst mit der Veröffentlichung des ausführlichen Programms Mitte April möglich sein, Interesse aber lässt sich schon jetzt bekunden. Telefon (0)471.76854, E-Mail: info@naturpur-reisen.de



Reisen zu den Oliven

... weitere Informationen

finden Sie im Internet unter www.artefakt.eu in der Rubrik „Reisen“.

IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
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: BC DirectGroup, Berlin