

Herbst-Auskünfte 2007

arteFakt-Olivenöle ausgezeichnet

Unsere beiden Produzenten von Kreta erhielten in diesem Jahr von verschiedenen Seiten die Auszeichnung für das beste Olivenöl Griechenlands. *Yannis Fronimakis* (No. 29 – Lassithi) bekam den „Olio Award 2007“, verliehen vom Magazin „Der Feinschmecker“, und die *Kooperative Mires* (No. 29 – Messara) die „Goldene Olive“, vergeben im neu verlegten „Olivenöl-Guide für Kenner und Genießer“ von Monika Kellermann im Verlag Collection Rolf Heyne. Die *Kooperative Eleonas* (No. 27 – Messinia) schaffte es beim „Feinschmecker“ unter die 200 besten und im „Olivenöl-Guide“ unter die 12 besten aller im Guide aufgeführten Olivenöle, ausgewählt von einer unabhängigen Jury.

Vassilis Bakodima (No. 23 – Korinth) gelang im „Feinschmecker“ auf Anhieb der Sprung unter die 200 Besten und *Josep Maria Mallafré* (No.11 – Katalonien) erreichte die Aufnahme in den „Olivenöl-Guide“.

Auch *arteFakt* wurde ausgezeichnet: Der „Feinschmecker“ verlieh uns eine Urkunde als besonders empfohlenes Geschäft für unser „hervorragendes Olivenöl-Sortiment 2007“.

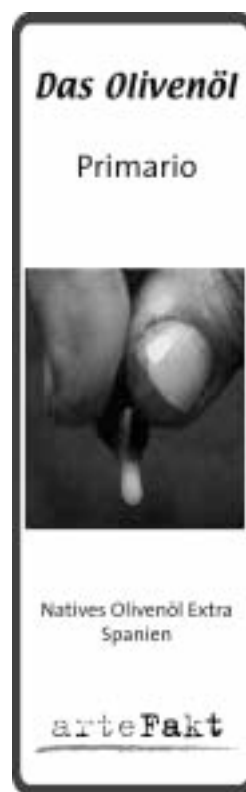
Alle haben wir uns natürlich sehr über diese Auszeichnungen der „Fachwelt“ gefreut. Doch noch wichtiger bleibt uns die Zusammenarbeit mit Ihnen und Ihr Urteil. Seit nunmehr schon neun Jahren schätzen viele von Ihnen die Qualität unseres Angebots, das gewiss mehr umfasst als nur gutes Olivenöl. So halten wir es weiterhin mit der schönen Formulierung von John Ruskin: „Der höchste Lohn für unsere Bemühungen ist nicht das, was wir dafür bekommen, sondern das, was wir dadurch werden.“

Die Primario-Kampagne 2007

Jetzt mit einer Vorbestellung reservieren – das ungefilterte native Olivenöl der ersten Erntetage. Die Auslieferung erfolgt Anfang Dezember.

Ein besonderer Augenblick ist es jedes Jahr, voller Spannung, Neugier und froher Erwartung, wenn nach den Mühen der Ernte, dem Mahlen, dem Kneten und dem Pressen in der Mühle das erste Olivenöl aus dem Separator läuft – goldgelb mit vielen grünen Reflexen, milchig trüb und mit herrlichem Duft nach frisch geschnittenen Gräsern. Pur verkostet oder über eine geröstete Brotscheibe gegossen, offenbart es ein kräftiges Aroma und rassigen Charakter, noch wild und unausgewogen, dafür mit einem authentischen Geschmack, wie er nur für das Erste typisch ist – dem *Primario*. Am schönsten ist dieser Eindruck natürlich direkt in der Mühle zu gewinnen, wenn Sie uns auf unseren Reisen zur Ernte begleiten. Aber auch in der Flasche zu Ihnen nach Hause geschickt, bleibt das *Primario* ein besonderes Erlebnis. Verwenden Sie es pur über Brot, Kartoffeln oder Tomaten, zu Salaten oder zum Würzen warmer Speisen.

—>



UNABHÄNGIG VON BANKEN MIT KURZ-DARLEHEN ZUR VERGÜTUNG DER ERZEUGER

Für landwirtschaftliche Erzeuger gestaltet sich die Ökonomie zumeist im Ernterhythmus als Jahreseinkommen und Zahltag nach der Ernte. Einen handelsüblichen Mechanismus von Lieferantenkrediten halten wir hierbei nicht für fair.

Aus dem Freundeskreis der *arteFakt*-Olivenöle erhalten wir seit Anbeginn Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort zu bezahlen und uns bis zum Start der *Olivenöl-Kampagne* von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken frei zu halten. Für kurz angelegtes Geld geben diese kleine Zinsen und für kurz geliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen uns mit Ihnen bei 5%. Dabei lassen wir uns nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einer auf Verlässlichkeit und Solidarität ruhenden Ökonomie zum gegenseitigen Nutzen und auch Vorteil.

Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie unter der Rufnummer 0 42 83-98 13 29 an oder senden eine E-Mail an g.v.deylen@artefakten.net, wir informieren Sie dann gern ausführlich.

BIO-LACHS-KAMPAGNE

Für manche gehört die Gans unverzichtbar zu Weihnachten und nur dann wird sie auch gegessen. So funktioniert das auch, immer im November, mit der Lachs-Kampagne von Christiane Strub (*panaché*).



Einmal im Jahr liefert ihr Keith Dunbar seinen schottischen Räucherlachs in Naturland-Qualität. Unter seinen Händen kommen die Lachshälften in eine Marinade aus Rum, Wacholder und Sirup und danach in die Räucherammer. Dort umnebelt sie vierundzwanzig Stunden lang warmer Rauch, der von Eichenspänen aus alten Whisky- und Sherryfässern stammt. Dieses langsame und fast kalte Räuchern sorgt nicht nur dafür, dass der Lachs saftig bleibt, sondern auch auf natürliche Weise haltbar wird und sein unvergleichliches Aroma erhält.

Billiger als eine Weihnachtsgans ist das natürlich auch nicht und diese außergewöhnliche Qualität schmeckt ebenfalls am besten in Gesellschaft. 500g geschnitten 8,80 €/100g, ganze Seite ca. 900 g für 6,70 €/100g; zzgl. 7,70 Euro Versand per UPS.

Bestellung unter www.panaché.de bis spätestens 26. 10. 2007; Liefertermin: 13./14.11. 2007



OREGANO AUS DER WILDSAMMLUNG

... vom Peleponnes mitgebracht. In diesem Jahr wieder Oregano, der Ihnen wegen seines ausgeprägten Aromas besonders gut gefallen hat. Wir bieten ihn verpackt zu 50 und 100 Gramm und wieder zum kleinen Preis von 2,00 und 3,80 Euro das jeweilige Tütchen.

Ein Genuss nur für kurze Zeit

Der hohe Anteil an feinen Teilchen des Fruchtfleisches der Olive verleiht dem *Primario* das besondere und intensive Aroma, gibt ihm aber dadurch nur eine geringe Haltbarkeit. Das noch enthaltene Fruchtwasser oxidiert das Olivenöl und führt zur schnellen Reifung. Einen Vorrat anzulegen, ist daher nicht angeraten, und wir liefern auch nur auf Ihre Vorbestellung hin, es wird nichts darüber hinaus produziert. Wir empfehlen, vom *Primario* nur ein bis drei Liter zu bestellen, es lebt von seiner Frische, und länger als drei Monate sollte man es nicht verwenden.

Aroma-Kampagne 2008

Jetzt mit einer Vorbestellung reservieren – die nativ (natürlich) aromatisierten Olivenöle neuer Ernte. Die Auslieferung erfolgt im Februar 2008.

Es war eine *arteFakt*-Idee, natürlich aromatisierte Olivenöle herzustellen, der die Erzeuger anfangs noch skeptisch gegenüber standen. Der für sie unerwartet große Erfolg beflügelte sie nun in der Entwicklung neuer Kreationen, was wir wiederum eher zurückhaltend aufnehmen. Frei nach einer Liedzeile von Nina Hagen: „...alles so schön bunt hier, ich kann mich gar nicht entscheiden“, geht es uns hier weniger um die Vielzahl, als um den wirklichen Nutzen in der Alltagsküche.

Im letzten Jahr bot uns *Josep Maria Mallafré* ein Knoblauch-Olivenöl an. Gut gemacht, unseres Erachtens aber mit wenig Zugewinn gegenüber der eigenen Zugabe frisch gepressten Knoblauchs an den Salat. Der Testverkauf auf unseren Veranstaltungen erbrachte dann aber eine gute Nachfrage. Trotzdem sagten wir Josep: „Wenn etwas Neues, dann bitte etwas Außergewöhnliches, vielleicht auch Verrücktes.“

Er nahm uns beim Wort und kreierte in diesem Jahr ein „Café-Olivenöl“, bei dem er frisch geröstete Kaffeebohnen zusammen mit den Oliven mahlte und presste. Das Ergebnis war sensationell, die Köche schnalzten mit der Zunge vor Begeisterung, und schnell wurden einfache Süßspeisen zu Leckerbissen – in reinem Boskoop-Apfelsaft gedünsteter Rhabarber mit Apfelstücken und Bourbon-Vanille, Rote Grütze mit Waldmeister

oder geschmorte Schattenmorellen mit Bronzefenchel, dazu wahlweise mal Milchreis, Ricotta oder Panacotta und darüber das „Café-Olivenöl“ geträufelt. Alle wollten nur noch Nachtisch essen. Experimentierfreudige wagten es über gedämpften weißen Fisch mit Wildkräutern zu geben, auch eine feine Sache.

Die 250 Probierflaschen „Café-Olivenöl“ waren nach so kurzer Zeit vergriffen, dass wir selbst nicht mehr dazu kamen, eine für uns zu reservieren. Ohne Vorbestellung wird es wohl auch diesmal nichts werden. Anders als bei unseren anderen Aroma-Olivenölen haben wir die Erfahrung gemacht, dass beim „Café-Olivenöl“ keine Neigung zum Teilen besteht.



Herbstaktion: Kartoffelvielfalt vom Biolandhof Ellenberg

Die hartnäckigen Bemühungen von Karsten Ellenberg mit seiner Idee zur Aktion „Rettet die Linda“ hat viele erstmals mit der Problematik vertraut gemacht, das etliche unserer Grundnahrungsmittel mit Patenten belegt sind und diese sich in der Hand nur weniger Konzerne befinden. Noch ist die Linda nicht gerettet, aber es gibt Chancen dafür. Karsten Ellenberg, der selbst auch Züchter neuer und Erhaltungszüchter eingeführter Sorten ist, hat mit einem Linda-Freundeskreis die eigene Linda-Züchtung neu beim Bundessortenamt angemeldet, dessen Entscheidung aber noch aussteht. Derweil bietet er Ihnen wieder eine Auswahl aus seiner Kartoffelvielfalt, natürlich auch mit der Linda. Sehr interessant in diesem Jahr seine Neuzüchtung *Olivia*, die gut zu uns passt, obwohl sie in der Farbe deutlich vom Olivenöl abweicht, sie ist wunderbar kräftig lila.



Angeboten werden vier verschiedene Kartoffelsorten (s.u.) zu je 1 kg als *Singlepaket* und zu je 2,5 kg als *Familienpaket*. Die Kartoffelaktion ist zeitlich begrenzt, wir beliefern alle Bestellungen, die bis Ende Oktober bei uns eingehen.

Linda – gilt als die Königin der deutschen Kartoffel (1974); gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, festkochend, sehr guter, cremiger Geschmack, empfohlen als Salat-, Salz-, Pell- und Gratinkartoffel.

Olivia – Barum (2004); blaue Schale, lila Fleisch, vorwiegend festkochend, kräftiger

Kartoffelgeschmack, empfohlen als Salat-, Pell- und Püreekartoffel.

La Bonotte – gilt als die Königin der französischen Kartoffel (Alter unbekannt); gelbe Schale, gelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, sehr guter, cremiger und feiner Geschmack, empfohlen als Salat-, Salz- oder Pellkartoffel.

Roseval – Frankreich (1950); rote Schale, gelbes, vereinzelt etwas rosafarbiges Fleisch, festkochend, guter, cremiger Geschmack, empfohlen als Pell- und Salatkartoffel.

Zu den Kartoffeln ein Käsefondue

Die Kartoffeln, die ja in kaum einem Laden zu kaufen sind, eignen sich natürlich immer auch zum Bestaunen. Zusammen mit Freunden wird daraus mit wenig Aufwand leicht ein geselliger Fondue-Abend. Ina Ehlen vom Käsefeinschmecker hat Ihnen dazu einen kleinen aber besonderen Käselaib (reicht für 4 – 5 Personen) ausgesucht, den Rohmilchkäses Tommette de Yenne aus dem Savoyen und dazu ein raffiniertes Fondurezept (siehe Randspalte). Unbedingt zu empfehlen (www.käsefeinschmecker.de).

www.GartenundGabel.de

Michael Breckwoldt stellt seine unternehmerische Idee der nützlichen Kooperation von Garten und Küche vor.

Fünfzehn Jahre war der Gartenbauingenieur *Michael Breckwoldt* Buchautor und verantwortlicher Redakteur für das Ressort „Garten“ bei einem renommierten Magazin, bis ihn nun eine lange gärende Idee zum praktischen Schritt in die Selbständigkeit führte. Mit einem Kollegen und Foodjournalisten, *Martin Lagoda*, tauschte er häufig sein gärtnerisches Wissen gegen Ideen und Hinweise zur Anwendung von Gartenerzeugnissen in der Küche aus. Wie würde sich z.B. ein Koch seinem Angebot von über einem Dutzend Thymiansorten annähern, den diversen Minzen, Salbeisorten oder Majoranen?

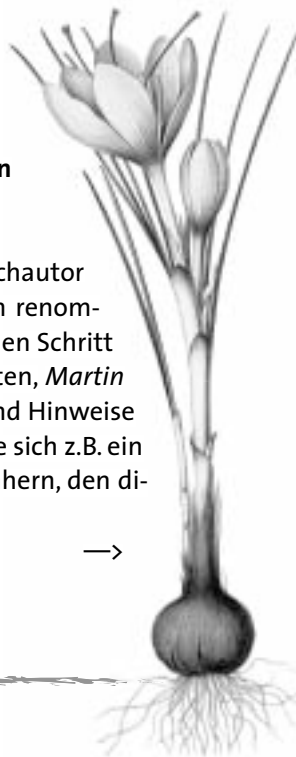
TEEKAMPAGNE IN VOLLEM GANGE

Mit dem Herbst ist immer auch die Zeit der „Teekampagne“ der *Projektwerkstatt* aus Berlin/Potsdam für den Kauf eines Jahresvorrats edlen Darjeeling gekommen. Die Liebe zu den Tees aus Darjeeling und eine lange Freundschaft und Kooperation verbindet uns mit der *Projektwerkstatt*, deshalb können Sie sich Ihren Teevorrat zu gleichen Konditionen in Ihr Olivenölpaket legen lassen und sparen einmal Porto. Verfügbar sind jetzt alle Darjeeling-Variationen, so als Schwarztees die Frühlingspflückung – First Flush, die Sommerpflückung – Second Flush, jeweils aus der Ernte 2007, aus der Sommer- und Herbstpflückung als Cuveé der Selected und der Grüne Darjeeling beide aus der Ernte 2006. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter www.teekampagne.de

REZEPT KÄSEFONDUE



Vom Laib *Tommette de Yenne* einen flachen Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel kleine Kegel aus dem Käse stechen. Nach Geschmack die Oberfläche einschlitzen und mit gestiftelten Knoblauchzehen spicken, eine Zehe reicht. Den Käse in eine kleine Auflaufform stellen, in die der Käse knapp herein passt, so hält er seine Form. Die ausgestochenen Löcher mit einem Weißwein füllen, gut passt dazu ein würziger oder ein Riesling, Spätlese. Bei 180°C den Käse ca. 40 Minuten im Ofen backen bis der Käse durch und durch weich ist und nach 10 Minuten den zuvor abgeschnittenen Käsedeckel wieder auflegen. Den Käse mit frisch gemahltem schwarzem Pfeffer würzen und mit einem Löffel über die Pellkartoffeln geben. Als Beilage passen gut Blattsalate. Unbedingt auch die gebackene Rinde probieren. Guten Appetit.



Pamina-Schüler fragen nach:
„DIE WALNUSS – KÖNIGLICHE FRUCHT“

Schülergenerationen sind nie gleich und so entwickelt sich die Kooperation mit der Kooperativen Gesamtschule Herxheim „Pamina“ in Wellen. Ein neuer Jahrgang hat jetzt an frühere Arbeiten von Schülern zum *Pfälzer Nussbaum*, der Walnuss, angeknüpft und ein umfassendes Buch zu seiner Kultur- und Wirtschaftsgeschichte, gesundheitlicher Vorteile und zum Einsatz in der Küche erarbeitet. Nun möchten sie es in Eigenregie vermarkten (es wird 14,80 € kosten), um mit dem Erlös neue Projekte zu finanzieren. Wir helfen gern bei der Erkundung der Nachfrage, Sie können Ihr Interesse auf der Bestellseite ankreuzen.

ZUR OLIVENERNTE NACH KRETA UND APULIEN

Für Kurzentschlossene sind noch wenige Plätze frei für die Kurzreise (8 Tage) zur Oliven-ernte zu *Yannis und Edith Fronimakis* auf Kreta, Mitte No-

Diese Fragestellung wurde ihm für seine Unternehmung zum Programm und er nennt sie deshalb „Garten und Gabel“. Ein journalistisch aufbereitetes Onlinemagazin (ab Oktober im Internet unter www.gartenundgabel.de) möchte er betreiben, darin Servicethemen rund ums Gärtnern, Kochen und die Tafelkultur anbieten, ergänzt um einen Online-Shop mit ausgewählten Produkten hoher Qualität, passend zu diesen Themen.

Für die *arteFakt*-Gartenfreunde hat Michael Breckwoldt ein Herbstthema aufgegriffen, die Blumenzwiebeln. Dazu hat er drei besondere Pakete zusammengestellt, mit Zwiebeln, die beim Erblühen für sich jeweils bereits einen gestalterischen Blickfang im Garten darstellen werden:

Zwiebelpaket I: „Tulpen in Pink und Purpur – Ein Fest der Farben“.

50 Zwiebeln der Sorten Burgundy, Carneval de Nice, Peach Blossom, Pink Impression, Recreado.

Zwiebelpaket II: „Große und kleine Zierlauchstars – nicht nur zum Essen“

41 Allium-Zwiebeln der Sorten Gladiator, Purple Sensation, Christophii, atropurpureum, spherocephalon, cernuum.

Zwiebelpaket III: „Frühlingsboten zum Verwildern – blühende Teppiche“

90 Zwiebeln der Sorten Anemone blanda Blue Shades, Crocus tommasinianus, Fritillaria meleagris, Puschkinia var. libanotica, Scilla sibirica, Allium ursinum.

Von der Fahrradkantine zum „Kalten Hund“

www.kalter-hund-manufaktur.de

Oft ist es so, dass sich Gründer mit ihrer ersten Idee zwar unternehmerische und ökonomische Qualifikationen aneignen, trotzdem aber nicht recht vorankommen. Aus dieser Unzufriedenheit entwickelt sich dann eine zweite, zumeist tiefer reflektierte Idee, mit der es dann „zündet“. So erging es auch Jens und Viola Rose aus Berlin, die sich mit ihrer ersten Idee, der

Fahrrad-Kantine in Friedrichshain vor wenigen Jahren auf den unternehmerischen Weg machten. Es bereitete ihnen Freude in der Küche zu stehen und gesunde Snacks anzurichten. Ihre Ideale fanden dabei genügend Platz und schnell hatten sie eine Fangemeinde im Kiez gewonnen. Das machte Mut für den Anfang aber reichte nicht für die Existenz. Schnell zeigten sich objektive Grenzen der Organisation und Nachfrage für ein notwendiges Wachstum dieser liebevollen Idee auf.

Ein Angebot aus ihrer Speisekarte,

eigentlich eine spaßige Laune als Reminiszenz an frühe Kindheitserinnerungen, der „Kalter Hund“, machte jedoch so große Furore, dass sich Jens und Viola darin vertieften. Mit ausgeklügelten neuen Rezepturen, die auch ernährungsphysiologisch auf der Höhe der Zeit sind (nur brauner Rohrzucker, ungehärtetes Kokosfett, Biomilch, Eier von Hühnern aus artgerechter Freilandhaltung) gab es bald schon mehrere Varianten davon. Mittlerweile gelten sie in Berlin schon als Geheimtipp und beginnender Kult. Sie verbreiten sich über Freunde auch im gesamten Bundesgebiet, so dass sie nun auch versendet werden. Aus der Fahrradkantine ist so die erste „Kalter Hund Manufaktur“ Deutschlands geworden. Ihre Ideale müssen sie bei dieser Idee wohl ebenfalls nicht über Bord werfen und für den Geschäftserfolg stehen die Chancen jetzt gut.

Wir würden uns freuen, wenn auch Sie Lust hätten, Jens und Viola und ihren *Kalten Hund* kennen zu lernen und mit einer Bestellung zu unterstützen. Sie bieten Ihnen aus ihrem Programm dafür zwei „Kalte Hunde“ zu je ca. 250 Gramm zum Sonderpreis (begrenzt auf den Oktober) an, den *Classic* mit dunkler Schokolade und einen *Weiß* mit Kokos.

vember und in der zweiten Januarwoche 2008, Reiseleitung Franz Gentemann, und in den Süden Italiens zu *Franco Cuonzo* vom 29.10. bis 4.11.2007 unter der Reiseleitung von Klaus Haase. Interessenten melden sich bitte bei *arteFakt* unter der Rufnummer 0 42 83 - 98 13 17.

arteFakt
Handelsagentur für Erzeuger-
Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt
Telefon: 0 42 83 - 98 13 17
Telefax: 0 42 83 - 98 13 19
E-Mail: kontakt@artefakt.eu

