

Herbst-Auskünfte 2010



Die *Primario*-Olivenölkampagne 2010

Bestellen Sie jetzt das frische, ungefilterte native Olivenöl der ersten November-Erntetage aus Apulien (No. 7) und Katalonien (No. 11).

Goldgelb, noch milchig trüb und mit vielen grünen Reflexen wie von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern einer Wildblumenwiese, so kommt das *Primario* mit seinem herrlichen Duft daher. Jedes Jahr entdecken mehr Olivenölfreunde den geschmacklichen Reiz dieser rassigen Aromen der ersten Erntetage. Pur über eine geröstete Brotscheibe oder eine Kartoffel gegeben, zu Salaten mit etwas Zitrone oder weißem Balsamico oder in feine Suppen geträufelt – so genießt man es am besten.

Ein Genuss nur für kurze Zeit

Das *Primario*, das erste Öl der Saison, lässt sich nur an wenigen Tagen gewinnen. Um die hohen Logistikkosten für die relativ kleine Menge günstig zu halten, bieten wir das *Primario* nur zu einem einzigen Auslieferungstermin, wenige Tage nach der Ernte, in der zweiten Novemberhälfte an. Entscheiden Sie sich zu spät, müssen Sie ein Jahr bis zur nächsten Ernte warten oder bei Freunden naschen. Der hohe Anteil an feinen Teilchen des Fruchtfleisches der Olive verleiht dem *Primario* das besondere und intensive Aroma. Es enthält damit aber auch Enzyme und Reste des Fruchtzellsafts, die das Öl oxidieren und rasch reifen lassen. Einen Vorrat anzulegen, ist daher nicht angeraten, es sollte innerhalb von zwei Monaten verspeist sein.

arteFakt-Reisen im Oktober und November

Für kurz Entschlossene noch wenige Plätze frei

Wenn Sie vor dem Winter noch einmal dem Alltag für kurze Zeit in wärmere Gefilde entfliehen und ein Stück weit die noch unverfälschte Olivenkultur, die reiche Geschichte der Landschaften mitsamt den kulinarischen Genüssen erleben möchten, dann besuchen Sie doch unsere Oliviers zum Beginn der Olivenernte.

Erschließen Sie sich zusammen mit unseren Reiseleitern Klaus Haase, Franz Gentemann, Ralf Wigger und Veronica **XXX** Einblicke in das wirkliche Leben dieser Regionen, das Touristen meistens verborgen bleibt.

Ausführliche Reiseprogramme unter www.artefakt.eu oder telefonisch unter 04283-981317

Mit Klaus nach Italien

6. – 13. Oktober: Das barocke Südapulien – Studienreise
20. – 27. Oktober: Das nördliche Apulien zur Erntezeit (*Das Olivenöl No. 7*) – Studienreise

Mit Franz nach Griechenland

22. – 29. Oktober: Eine Reise zu den Olivenbäumen und zu Edith und Yannis Fronimakis (*Das Olivenöl No. 29*) im südöstlichen Kreta.
Vorschau: 11. – 18. Mai 2011 nach Kreta

Mit Ralf und Veronica nach Spanien

29. Oktober – 2. November: Zu den Bergen und dem Meer von Tarragona/Katalonien und zur Olivenernte bei der Familie Mallafré (*Das Olivenöl No. 11*)

Unabhängig von Banken mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Für Olivenbauern wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt: Das Jahreseinkommen wird am Zahltag nach der Ernte erwirtschaftet. Den Erzeugern handelsübliche Lieferantenkredite abzufordern, halten wir dabei nicht für fair.

Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir seit Anbeginn daher 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 die Banken niedrige Zinsen und für kurz geliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen uns mit Ihnen, die Sie uns Kurzdarlehen gewähren, 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 uns unter der Rufnummer 04283-981329 an oder senden Sie eine E-Mail an g.v.deylen@artefakt.eu, wir informieren Sie dann gerne ausführlich.



Teekampagne in vollem Gange

Mit dem Herbst kommt auch die Zeit der „Teekampagne“, die Zeit für den Kauf eines Jahresvorrats an edlem *Darjeeling*. Eine lange Freundschaft und Kooperation verbindet uns mit der Projektwerkstatt, deshalb können Sie sich Ihren Teevorrat, zu gleichen Konditionen wie bei der *Projektwerkstatt* selbst, von uns in Ihr Olivenölpaket legen lassen und sparen einmal Porto. Verfügbar ist jetzt die neue Ernte des First Flush, der *grüne* und der *schwarze Selected Darjeeling*. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter www.teekampagne.de

Bio-Lachs-Kampagne

Für manche gehört die Gans unverzichtbar zu Weihnachten – und nur dann isst man sie üblicher Weise. So ähnlich ist das auch mit der Lachs-Kampagne von Christiane Strub (*panaché*) gedacht. Ein-



mal im Jahr liefert ihr *Keith Dunbar* seinen schottischen Räucherlachs in Naturland-Qualität. Bei ihm kommen die Lachshälften in eine Marinade aus Rum, Wacholder und Sirup und danach in die Räucher-kammer. Dort umnebelt sie 24 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 dass er auch auf natürliche Weise haltbar wird und sein unvergleichliches Aroma erhält. Billiger als eine Weihnachtsgans ist das natürlich auch nicht. Und diese außergewöhnliche Delikatesse schmeckt ebenfalls am besten in Gesellschaft. 500 g geschnitten 9,00 €/100 g, ganze Seite (ca. 900 g) für 6,80 €/100 g; zzgl. 8,50 € Versand per UPS. Bestellung unter www.panache.de bis spätestens 22.10.2010. Liefertermin per UPS am 9. und 10.11.2010

Unser Herbstklassiker

Ellenbergs Kartoffelvielfalt

Aktion: Familien- und Singlepakete für *arteFakt*-Freunde bis November zum Vorzugspreis

Karsten Ellenberg hat für Sie wieder zwei Pakete aus der Kartoffelvielfalt seiner neuen Ernte zusammengestellt, ein „gelbes“ und ein „buntes“. Die extremen Wetterkapriolen haben es in diesem Jahr auch den Kartoffelanbauern nicht leicht gemacht. Wo die Bedingungen günstig waren, sind die Kartoffeln gut geworden, aber auf etlichen Feldern haben die Kartoffeln nur Murnelgröße erreicht. Die diesjährige Kartoffelvielfalt wird daher früher als im letzten Jahr aufgezehrt sein.



„**Buntes**“ Kartoffelpaket mit Violetta, Rote Emmalie und Mayan Twilight, der Marzipankartoffel im Singlepaket zu 3 x 1 kg und im Familienpaket zu 3 x 2,5 kg

„**Gelbes**“ Kartoffelpaket mit Linda, Bintje-mehlig, Bamberger Hörnchen im Singlepaket zu 3 x 1 kg, im Familienpaket zu 3 x 2,5 kg

Genuss mit der Vielfalt von Kartoffel und Olive

Eine Edition von Ellenbergs *Kartoffelvielfalt* und *arteFakt*



Dieses Angebot erfreute sich im letzten Jahr so großer Nachfrage, dass wir das Set wieder auflegen. Mit einer neuen Auswahl an Kartoffeln und nativen Olivenölen sorgen wir für Abwechslung. Über kulinarische Freundschafts-abende erhielten wir von Ihnen schöne Berichte, die

meine These stützen, dass die deutsche Pasta eigentlich die tolle Knolle ist. Sie ist schmackhaft und so leicht und schnell zu bereiten wie Nudeln. Auch spontane Verabredungen stellen damit keine Herausforderung dar. Mit beigefügten Rezeptideen unterstützen wir Sie. Und gemeinsam zu verkosten, zu vergleichen und die Lieblingssorte heraus zu finden, garantiert einen geselligen Abend. Passende Weine finden Sie sicher in Ihrem Keller, sonst schauen Sie mal in unsere Vinothek.

6 x 700g Kartoffeln: Mandelkartoffel (Puikula), La Bonnotte, Rote Emmalie, Mayan Twilight, Violetta, Rosemarie

6 x 150ml Natives Olivenöl Extra: Katalonien, Abruzzan, Korinth, Umbrien, Kalabrien, Kreta

Der stabile Probier- und Geschenkkarton wird in einem Schutzumschlag versandt, die Kartoffeln sind gebürstet; bei dunkler und kühler Lagerung (6° C) können sie 14 Tage aufbewahrt werden. Grundsätzlich empfehlen wir aber den baldigen Verzehr nach der Lieferung.

Erntereif gepflückte Bio-Navel-Orangen von Familie Librandi aus Kalabrien



Sammelbestell-Aktion für eine Auslieferung im 5 kg – Karton im November und Dezember

Wenn wir in den Wintermonaten zur Oliven-ernte zu unseren Partnern reisen, werden wir oft wegen der milden Temperaturen beneidet. Viel beneidenswerter ist aber, dass wir zu dieser Zeit Gemüse und Früchte essen können, die frisch geerntet sind und unvergleichlich schmecken, weil sie die richtige Reife haben. Nicht alle dieser Köstlichkeiten eignen sich dazu, mit einer durchorganisierten Aktion nach Deutschland transportiert zu werden. Mit den Bio-Navel-Orangen der Familie Librandi (*Das Olivenöl No. 3*) würde es sich machen lassen. Wir möchten Ihnen in einer solchen Aktion den Genuss dieser Früchte anbieten.

Bestellung und Auslieferung

Bis Ende Oktober können Sie die Bio-Navel-Orangen bei uns bestellen, die in 5-kg-Kartons abgepackt werden. Die Orangen werden an einem Tag bei gutem Wetter jeweils in der zweiten November- und Dezemberwoche, ausgewählt in Premium-Qualität, geerntet und am nächsten Tag in offenen Steigen zu uns transportiert. Wir packen sie, entsprechend Ihrer Bestellmenge, sogleich in einen Versandkarton und bringen ihn zur Post.

Orangen-Rezepte

Jedem Paket legen wir noch Rezepte bei, u.a. zur eigenen Herstellung von Orangenmarmeladen. Bei den Bio-Orangen können Sie auch gut die aromatische Orangenschale mit verwenden.



Feuriges Peperoncino-Olivenöl zum arteFakt-Selbstkostenpreis

(solange der Vorrat reicht)

Die Redewendung sagt, der Teufel stecke im Detail. Passt man nicht auf, richtet er dort Unheil an. So wurden von einem Mitarbeiter der Cooperative De Deo die „feurigen“ Aufkleber auch auf eine Charge des nur „pikanten“ Peperoncino-Olivenöls geklebt. Die falsch etikettierten Kanister lassen sich leider nachträglich nicht ermitteln. Also hatten wir die Auslieferung zunächst gestoppt. Jetzt bieten wir Ihnen das Öl als pikante oder feurige „Wundertüte“ zu unserem Selbstkostenpreis an.

Best.-Nr.: 1001082
0,5-l-Kanister 6,50 € (1,30 €/100 ml), statt 10,00 €

Erfolgreiche Kalter-Hund- Manufaktur

Über Viola und Jens und ihre mutige Gründung mit einer Idee aus Kindheitserinnerungen, dem *Kalten Hund*, haben wir mehrfach geschrieben.



Jetzt zur kälteren Jahreszeit lassen sich ihre modernen Variationen dieses Schokoladen-Keks-Kuchens wieder gut versenden. Schauen Sie mal auf die Homepage, das Angebot hat sich genussreich erweitert, auch um eine Kaffeespezialität aus Neapel.

www.kalter-hund-manufaktur.de oder telefonisch unter 0176-510 80 617



In der Presse wurde es bereits ausführlich gewürdigt: Die hartnäckige Unterstützung der Verbraucher hat der Kampagne „Rettet die Linda“ zum Erfolg verholfen, die Linda ist gerettet. Besonders hat das natürlich den Initiator, Ideengeber und Motor der Aktion, *Karsten Ellenberg*, gefreut, den deutschen Förderer der Kartoffelvielfalt. Auch *Volker Nökel*, vielen bekannt als Zeichner der *Werner-Comics*, war begeistert und hat der Linda ein eigenes, lustiges Comicbuch gewidmet: „**Linda und Konsorten** – Linda, eine Kartoffel wie du und ich“. 96 Seiten, farbig. Erschienen im ABL Verlag (ISBN 978-3-930413-42-3) zum Preis von 14,90 €.



Bio-Petimesi wieder lieferbar

Als wir in diesem Jahr zum Beginn der Olivenöl-Kampagne den Petimesi, den griechischen Bio-Weintraubensirup, vorstellten, wurden uns die Flaschen aus den Händen gerissen. Von der neuen Ernte der roten Traube *Agiorgitiko* haben wir uns daher außer der Reihe schon frühzeitig eine kleinere Menge nachliefern lassen.

Best.-Nr.: 1002110
0,25l-Fl. Petimesi 8,90 €
(3,56 €/100ml)



Nur 50 Flaschen Rotwein Argyro Cuvée

Argyro Cuvée: Alkohol 11,1 %; Säure 5,2g/l; Restzucker 2,2g/l

Von einem kleinen, hoch gelegenen und steilen Weinberg bei Nemea in der Region Korinth gewinnt die Domäne Repanis auch nur eine kleine Menge Wein der roten Traube *Agiorgitiko*. Herr Repanis hat ihn seiner Frau gewidmet und nach ihr benannt. Er baut ihn denn auch aufwändig im Keller und im Holzfass aus. Zwei Besuche und lange Gespräche musste ich aufwenden, bis er mir 50 Flaschen davon aus seiner Schatzkiste überließ. Wir geben nur jeweils eine Flasche an Interessenten ab.

Best.-Nr.: A003804
0,75 l-Fl. Argyro Cuvée 2007
15,50 €



arteFakt
Handelsagentur für Erzeugerverbraucher-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

arteFakt-Olivenölpartner trafen sich im August für vier Tage zur gemeinsamen Fortbildung in Bremerhaven und Wilstedt

Das diesjährige Thema der Weiterbildung bedeutete für die meisten unserer Partner wegen der Tiefe der Fragestellungen etwas Neues. Im Geschmackslabor des TTZ Bremerhaven ging es zunächst darum, grundsätzlich zu verstehen, wie wir schmecken, wie daran die Zunge, der Rachen und die Nase beteiligt sind. Denn ca. 80% des Schmeckens erfolgt eigentlich als Riechen.

Auch dieses zweite Fortbildungstreffen für unsere Produzenten war an dem gemeinsamen Ziel ausgerichtet, den erzeugten Olivenölen je eine eigene, besondere Qualität zu verleihen – vergleichbar den Weinen ausgezeichneter, modern arbeitender Winzer.



Für jede Olivensorte ist ein optimales, eigenes Aromaprofil für das Olivenöl weiter zu entwickeln, das daraus gewonnen werden kann. Diese Aromen werden beeinflusst durch die ursprüngliche Boden- und Sortenkultur, die Sorgfalt bei der Ernte, die Mühlentechnik und die spätere Lagerung. Wie bei den Winzern werden kleinere Olivenanbauer gegen die entstehende agro-industrielle Landwirtschaft für Oliven nur eine Zukunftschance haben, wenn sie einen hohen Grad der Individualisierung und Spezialisierung ihres Produktes

erreichen. Unsere jungen Olivenpartner und -partnerinnen haben das verstanden, sind engagiert dabei und wissen, dass die Ziele für sie nur gemeinsam und über einen längeren Weg zu erreichen sind. Sie bauen dabei weiter auf unsere und Ihre Unterstützung, auf eine Erzeugerverbraucher-Beziehung eben.

Ein ausführlicher Bericht wird dazu in den *Auskünften 2011* erscheinen.



Gemeinwohl und Eigennutz als kulinarisches Duett



Wählen Sie Weihnachtsgeschenke, mit denen Sie den Aufbau und die Entwicklung der Oliven-Museen des arteFakt Stifterfonds unterstützen. Wir sagen Danke. Die Erlöse aus dem Verkauf kommen direkt dem Landschaftsmuseum Palombaio in Apulien und der Ölmühle in Skinokapsala auf Kreta zugute.

Uva di Troia: Alkohol 12,5 %; Säure 2,8g/l; Restzucker 4,5g/l

Rotwein + Olivenöl vom Patenschaftsolivenhain in Apulien, im Geschenkkarton mit einer Foto CD und Beschreibungen der Museumsprojekte