



Herbst-Auskünfte



arteFakt

Olivenölkampagne

Die Primario-Kampagne 2011

Bestellen Sie jetzt das frische, ungefilterte native Olivenöl der ersten Erntetage im November

Goldgelb, noch milchig trüb und mit vielen grünen Reflexen, wie von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern einer Wildblumenwiese, so eröffnet das *Primario* mit seinem herrlichen Duft die Olivenernte und kündigt als früher Vorbote die kommende Olivenölkampagne an. Jedes Jahr entdecken mehr Olivenölfreunde den Reiz dieses rassigen Geschmacks 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* ist mit dem Federweißen oder Beaujolais premier vergleichbar. Beide sind noch nicht fertig und daher nur für kurze Zeit haltbar. Restanteile der Oliven an Fruchtwasser, Fruchtzucker und Enzymen beschleunigen auf rasante Weise die Alterung durch Oxidation des Olivenöls. Erst wenn es durch möglichst frühe Filterung davon befreit wird, ist es für eine längere Haltbarkeit geschützt und stabil. Das *Primario* lebt daher von seiner Frische und der Schnelligkeit, es von der Gewinnung beim Olivier bis in Ihre Küche zu bringen und von Ihrem Verbrauch innerhalb von zwei, maximal drei Monaten. Für eine Bevorratung ist das *Primario* völlig ungeeignet. Aus diesem Grund, und um die Logistikkosten dieser Spezieserie im Rahmen zu halten, bieten wir das *Primario* als Kampagne mit nur einem Ausliefertermin an. Wer dabei sein möchte, darf das nicht verpassen, sonst müssen Sie ein Jahr warten oder bei Freunden davon naschen.



Unabhängig von Banken bleiben, mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Für Olivenanbauer wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger auch, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt. Ein tragfähiges Einkommen gibt es erst am „Zahltag“ mit dem Tausch der Ernte gegen Geld. Erzeugern die heute handelsüblichen Lieferantenkredite dann abzufordern, halten wir nicht für fair. Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir daher seit Anbeginn Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen die Ernte sofort nach dem Erhalt zu bezahlen. Bis zum Start der *Olivenöl-Kampagne* bleiben so auch wir von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken unabhängig.

Für kurz angelegtes Geld bieten Banken niedrige Zinsen und für kurz geliehenes fordern sie außerordentlich hohe. Wir treffen uns mit Ihnen, die Sie uns Kurzdarlehen gewähren, bei 4%. Dabei lassen wir uns nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität ruhenden Tausch zum gegenseitigen Nutzen. Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer 04283.981329 an oder senden uns eine E-Mail: g.v.deylen@artefakt.eu, wir informieren Sie dann gerne ausführlich.

1 Liter (2 x 0,5 l Fl.)

Primario 2011, Apulien/Italien (No. 7)

1 Liter (2 x 0,5 l Fl.)

Primario 2011, Katalonien/ Spanien (No. 11)

1 Liter Primario Mix 2011

(0,5 l Fl. Apulien und 0,5 l Fl. Katalonien)

Preis: jeweils

19,- € zzgl. Versandkosten

Olivenöl „Frantoio“ aus Kalabrien wieder lieferbar

Best.Nr. 100-1-03-0050-FTST
0,5 l Fl. Frantoio.....15,- €



Dass dieses Olivenöl nicht jedermanns Geschmack treffen würde, davon gingen wir von Anbeginn aus. Dass die Beschreibung als „verrücktes“ und im Mund kaum zu bändigendes Olivenöl, mit Aromen von sehr grünen Wildgräsern und -kräutern, unruhig, aufregend und mit rauhem Mundgefühl neugierig machen würde erklärt vielleicht, warum es dann doch schnell vergriffen war. Mit anderen Nachbestellungen aus Kalabrien haben wir für Sie jetzt noch einmal 300 Flaschen mitliefern lassen.



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, mit in Ihr Olivenölpaket legen lassen und sparen einmal Porto. Verfügbar ist jetzt der grüne und der schwarze *Selected Darjeeling* und die neue Ernte des *First Flush*. Der *Second Flush* wird erst Mitte Oktober lieferbar sein. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter www.teekampagne.de.



Unser Herbstklassiker:

Aktion Kartoffelvielfalt mit Familien- und Singlepaketen zum Vorzugspreis

Mit unserem Netzwerkpartner *Karsten Ellenberg*, gut bekannt als Kartoffelrebell gegen die Monopolstellung der Saatgutkonzerne und „Retter“ der Linda, haben wir für Sie wieder zwei bunte Pakete aus der Kartoffelvielfalt seiner neuen Ernte zusammengestellt. Ab Ende September werden wir die Bestellungen mit Kartoffelpaketen ausliefern können. Die Aktion ist begrenzt bis Ende November. Das gesamte Sortiment vom Bioland-Hof Ellenberg finden Sie unter www.kartoffelvielfalt.de.



„Buntes“ **Kartoffelpaket** mit **Blauer Anneliese** (Barum 2007, festkochend, kräftiger Geschmack, Salat-, Salz- oder Püreekartoffel), **Rote Emmalie** (Barum 2004, festkochend, würziger Geschmack, Salat-, Püree- und Pellkartoffel oder für Gnocchi), **La Ratte** (Frankreich 1872, festkochend, speckig, Salat-, Salz-, Pell- und Ofen- oder Runzelkartoffel); **Ackersegen** (Deutschland 1929, mehligkochend, buttrig, Püree-, Back- oder Salzkartoffel).

Singlepaket Bio-Kartoffeln 4 x 1 kg 13,00 €*

Familienpaket Bio-Kartoffeln 4 x 2,5 kg ...32,00 €*

* zzgl. Versandkosten



Das Geschenkset

Genuss mit der Vielfalt von Kartoffel und Olive

Im Geschenkkarton32,- € zzgl. Versandkosten

Rezepte und ausführliche Produktbeschreibungen liegen dem Set bei. Bei dunkler und kühler Lagerung (6°C) kann es 14 Tage aufbewahrt werden. Grundsätzlich empfehlen wir den baldigen Verzehr nach der Lieferung.

Der Trend, sich mit Freunden wieder öfter zuhause als in Restaurants zu treffen, hält an und für eine nicht so aufwändige aber geschmacklich kreative Küche macht es Freude wieder selbst am Herd zu stehen. Sicher ein Grund, warum sich unsere Sets mit Zusammenstellungen weniger aber hochwertiger Zutatenprodukte wachsender Beliebtheit erfreuen, und das nicht nur für den Eigenbedarf, sondern gerne auch als Gastgeschenk statt Blumen oder Wein. Ganz nebenbei ist ein solches Geschenk auf spielerische Art auch ein Beitrag zum Schutz und zum Erhalt der Artenvielfalt, die es zunächst wieder zu entdecken gilt, um den drohenden Verlust zu realisieren. Lassen Sie sich die Unterschiede schmecken und genießen Sie sie mit Freunden.



Bio-Lachs-Kampagne

Für manche gehört die Gans unverzichtbar zu Weihnachten – und nur dann isst man sie hier üblicher Weise. So ist das auch mit der Lachs-Kampagne von Christiane Strub (*panaché*) gedacht. Einmal im Jahr liefert ihr *Keith Dunbar* seinen schottischen Räucherlachs in Naturland-Qualität. Seine Lachshälften baden zunächst in einer Marinade aus Rum,

Inhalt: **4 x Kartoffelsorten à 750 g** (Mindestgewicht):

Rote Emmalie (s.o.), **Violetta** (Barum 2004, kräftiger Kartoffelgeschmack, Salz-, Pell- oder Bratkartoffel), **La Ratte** (s.o.), **Mehliger Mühlviertler** (Österreich, Alter unbekannt, kräftig cremig, Salz-, Püree-, Backkartoffel und Gnocchi)

4 x 150 ml Native und natürlich aromatisierte Olivenöle à 150 ml: **Olivenöl No.2 – Sizilien** (obstfruchtige Aromen, leicht pikante Pfeffernote), **Olivenöl No.7 – Apulien** (blumige Aromen, ausgeprägte Pfeffernote und rauchige Töne der Bittermandel), **natives Knoblauch-Olivenöl** und **natives Rosmarin-Olivenöl**, beide hergestellt und auf natürliche Weise aromatisiert durch gemeinsames Mahlen, Maischen und Pressen von frischem Knoblauch oder Rosmarin mit den Oliven.

Wacholder und Sirup. In der Räucherammer umnebelt sie dann 24 Stunden lang warmer Rauch, der von Eichenspänen aus alten Whisky- und Sherryfässern stammt. Dieses langsame und fast kalte Räuchern sorgt dafür, dass der Lachs sein unvergleichliches Aroma erhält, saftig und auf natürliche Weise haltbar bleibt. Diese außergewöhnliche Delikatesse schmeckt am besten in Gesellschaft, billiger als eine Weihnachtsgans wird das natürlich auch nicht. Information und Bestellungen unter www.panache.de.

Sammelbestell-Aktion

Bio-Navel-Orangen aus Kalabrien/Italien

Bio-Navel-Orangen	5 kg-Paket.....	25,00 €
jeweils einmal im November, Dezember und Januar	10 kg-Paket.....	47,00 €
	Preise inklusive Versand	

Die Idee hat Ihnen gefallen und Sie ermunterten uns zur Fortsetzung. Im November zeichnete das reiche Spiel der Fruchtsäure gegenüber der Süße die Orangen aus, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrte. Vielen hat dieses Miterleben der Reifung gefallen, manche favorisierten für sich nur eine der beiden Varianten und Viele möchten auch gern die Süße der Vollreife erhalten. Sie wird erst im Januar erlangt, daher werden wir das vom Wetter abhängig machen müssen.

Erntereif und -frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi nach Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Mit einem Kühltransport erreichen sie uns zwei Tage nach der Pflückung in Hamburg. Dort verpacken wir sie noch am gleichen Tag und bringen sie zur Post.

Auch bei sorgfältigster Pflückung, Sortierung und Kontrolle ist nicht jeder einzelnen Orange ihr exakter innerer Zustand anzusehen. So kann es sehr vereinzelt vorkommen, dass eine Orange aus dem Karton ihr Versprechen nicht hält. Wir legen daher in jedes Paket vorsorglich eine „Ersatzorange“ mit hinein. Für die Lagerung der Orangen ist es wichtig, dass sie trocken liegen, das kann kühl oder kalt im Gemüsefach des Kühlschranks sein. Die Haltbarkeit beträgt dann bis zu mehreren Wochen. Bestellen können Sie sofort, der Rechnungs-



betrag wird erst mit der Lieferung fällig. Die Auslieferung erfolgt nur bei frostfreien Wetterperioden, der Termin pro Monat ist daher noch unbestimmt, wir benachrichtigen Sie über die Ankunft der Sendung.



Delikatessen auf sehr hohem Niveau

Kalabrische Wildgemüse-Spezialitäten

Jetzt einzeln oder wieder im Rrimi-Baskë-Set

Für die schnelle Pasta oder zum Mozzarella

Best.-Nr. 100-4-00-0001-011

Pesto Rosso*, Getr. Tomate, gegrillte Tropea Zwiebel, Pinienkerne, Peperoncini, Basilikum, Minze, Oregano, 95 g Glas 6,90 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-012

Pesto Mediterraneo*, Basilikum, wilde Zichorie, Kapernpflanze, Spargel, Möhre, Pinienkerne, Knoblauch, 95 g Glas 7,00 €

Echte Verführer, als Brotaustrich oder zum Naschen für zwischendurch

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-021

Crema di Carciofini Salcatichi*, Wilde Artischocke, 85 g Glas..... 8,90 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-018

Crema di Talli di Capero*, Junge Triebe der Kapernpflanze, 85 g Glas 7,70 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-020

Crema di Asparagi e Carote*, Wilder Spargel mit Möhre, 85 g Glas 6,90 €

Antipasti für überraschende Gäste

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-015

Cicoriette Selvatiche, Wilde Zichorie in Olivenöl No.3, 170 g Glas..... 8,60 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-016

Lapristi Selvatiche, Wilder Raps in Olivenöl No.3, 170 g Glas..... 8,90 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-014

Melanzane alla Brace, Gegrillte Aubergine in Olivenöl No.3, 270 g Glas..... 10,70 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-013

Cipolle Rosso di Tropea alla Brace, Rote Zwiebel, gegrillt, in Olivenöl No.3, 270 g Glas..... 11,60 €

Süßes zum Frühstück auf Quark

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-022

Confettura extra di Arance*, Orangemarmelade, 105 g Glas..... 4,70 €

Best.-Nr.: 100-4-00-0001-023

Confettura extra di Fichi fresci*, Marmelade aus frischen Feigen, 105 g Glas..... 4,90 €

Best.-Nr.: 100-2-00-0001-RK01

Rrimi Baskë-Set 58,00 €

Inhalt: Produkte mit * und Stuzzico piccante, 95 g Glas gegrillte Auberginen, getr. Tomate, frische Peperoncini (6,90 €),
Frese Calabrese, 400 g Art von Crostini (4,- €),
Liquore Cedro, 200 ml Zedernliqueur (7,- €).

Alle Produkte wurden nicht erhitzt, sind frei von Zusätzen, die Konservierung erfolgt ausschließlich durch das Olivenöl No.3. Die Pesti und Cremes sind sehr konzentriert (pastös) hergestellt und sollten beim Gebrauch noch gut mit Olivenöl aufgerührt werden.

Senf P.a.u.l.i.

Produkte aus umweltbewusstem lokalen Idealismus

- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-004
Mutprobe, Sehr scharfer Senf
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-002
Dolores, die Schmerzreiche Scharfer Senf
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-001
1024 Pixel, Senf mit ganzer Senfsaat & einem Hauch Koriander
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-006
Josephine Baker in Bollywood, Senf mit Bananen & indischem Curry
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-003
Knobiversum, Senf mit ordentlich Knoblauch
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-007
Mord im Orient, Senf mit Weißwein-Feigen & Gewürzen
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-005
Himbeerfelder für immer, Senf mit Himbeeren
- Best.-Nr.: 209-G-40-0011-009
Nicht weit vom Stamm, Senf mit Äpfeln & Honig
- Preis pro Glas 4,90 €



Eva Osterholz

Es weckt unsere Neugier wenn sich Menschen trauen, aus gewohnter Bahn auszubrechen um eigene kreative Ideen zu verfolgen. Tun sie das noch in eigener ökonomischer Verantwortung, finden wir das besonders sympathisch. Mitten in Hamburg gründete Eva Osterholz 2008 ihre Senfmanufaktur und fabriziert heute in einem alten Bauernhaus am Sachsenwald. Ihrem Anspruch eines umweltbewussten lokalen Idealismus ist sie damit sinnlich näher gekommen. Aus den seit Jahrhunderten verwendeten Grundzutaten Senfsaat, Wasser, Essig, Salz und Zucker fertigt sie jede Senfsorte individuell. Auf künstliche Zusätze verzichtet sie aus Überzeugung gänzlich und verwendet vorwiegend Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Senf soll für Eva Osterholz mehr als nur der Klecks auf der Wurstpappe sein. Mit ihren kreativen Rezepturen und lustigen Namen erweckt sie das zum genussfreudigen Leben. Gerne kooperieren wir mit ihr und nehmen ihr Angebot mit auf die neue *Scharfe Seite*.

Neu!

Die scharfe Seite

Ohne die Kultur der Peperoncino ist Kalabrien schwer vorstellbar. Um das zu repräsentieren, hatten wir zu den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt Enzo Monaco, den Präsidenten der *Accademia Italiana del Peperoncino* eingeladen und *Giuseppe Sarubbi*, den Inhaber der wohl besten Peperoncino-Manufaktur Kalabriens. Zu unserer Überraschung schreckte nur wenige Besucher die Schärfeskala von 1 bis 10. Wahre Liebhaber scharfer Speisen und viele Neugierige, die es beim Verkosten wurden, umlagerten den Stand und kauften ihn bereits am ersten Tag leer. Mittlerweile sind wir mit *arteFakt* Mitglied der Akademie und Förderer pikanter Esskultur geworden. Die Einrichtung einer „Scharfen Seite“ wurde daher nahezu zur Pflicht. Unter anderem mit einer Auswahl aus dem sehr reichhaltigen Angebot der *Magnifici del Mezzogiorno* von *Giuseppe Sarubbi* eröffnen wir sie nun. Alle Produkte wurden nicht erhitzt und sind frei von Zusätzen, die Konservierung erfolgt ausschließlich durch natives kalabrisches Olivenöl.



Best.Nr. 100-4-00-0001-053 PIK 1 Peperoncino A Confettura <i>Peperoncino-Marmelade</i> 340 g Glas 5,60 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-043 PIK 4 Crema Di Olive al Peperoncino , <i>Carolea-Oliven mit frischen Peperoncini</i> 280 g Glas 7,40 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-058 PIK 6 Diavolini Tagliuzzati <i>85% Peperoncini</i> 280 g Glas 5,60 €
Best.Nr. 100-4-00-0001-045 PIK 2 Piccante Al Cioccolata <i>Schokoladencreme mit frischen Peperoncini</i> 340 g Glas 5,80 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-048 PIK 5 Verdepic <i>Kräuter, Wildkräuter mit frischen Peperoncini</i> 280 g Glas 6,60 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-055 PIK 8 Dynamite (trito piccante di ortaggi) <i>Tomaten, Pilze, Auberginen, Kapern, Kräuter, Peperoncini</i> 280 g Glas 6,60 €
Best.Nr. 100-4-00-0001-019 PIK 2 Stuzzico piccante <i>Gegrillte Aubergine, getr. Tomate, Pilze, Kräuter, Kapern, Peperoncini, Olivenöl No.3</i> 95 g Glas 6,90 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-051 PIK 5 Condi-Bruschette <i>Zichorie, Basilikum, Knoblauch, Kapern, Kräuter, Peperoncini</i> 280 g Glas 6,40 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-057 PIK 9 Crema Di Habanero Giallo <i>Habanero Peperoncini</i> 90 g Glas 4,90 €
Best.Nr. 100-1-PP-0050-RK PIK 2 Natives Peperoncino-Olivenöl, pikant 0,5l Kanister 10,00 €	Best.Nr. 100-1-PF-0050-RK PIK 5 Natives Peperoncino-Olivenöl, feurig 0,5l Kanister 10,00 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-052 PIK 10 Salsa Terremoto 3° <i>Aubergine, Tomate, Kapern, schwarze Oliven, Peperoncini</i> 90 g Glas 7,90 €
Best.Nr. 100-4-00-0001-049 PIK 3 `Nduja Di Spilinga <i>Streichfähige Salsiccia mit Peperoncini</i> 260 g Glas 8,60 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-007 PIK 6 Peperoncini <i>Frische, geschnezelte Peperoncini in Olivenöl No.7</i> 165 g Glas 9,50 €	PIK gibt den Schärfegrad auf der Skala von 1 bis 10 an.
Best.Nr. 100-4-00-0001-054 PIK 3 Aglio „Olio“ E Peperoncino <i>Getr. Kräuter, Knoblauch und Peperoncini</i> 100 g Glas 3,80 €	Best.Nr. 100-4-00-0001-044 PIK 6 Cremapic <i>82% Peperoncini</i> 280 g Glas 6,60 €	Best.Nr. 100-2-00-0001-RK02 Das Spezialitäten-Set zum Kennenlernen von Peperoncino <i>Cremapic, Verdepic, Aglio „Olio“ E Peperoncino, `Nduja Di Spilinga, Peperoncino A Confettura, Piccante Al Cioccolata + Rezeptfibel</i> 6 x 106 ml Glas 25,00 €



arteFakt – Handelsagentur für Erzeuger- Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt · Telefon 04283.981317, Telefax 04283.981319
E-Mail: kontakt@artefakt.eu · www.artefakt.eu