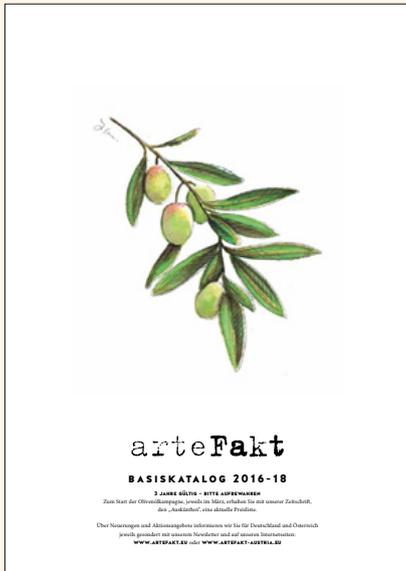


Der Katalog



Die Kochschürze

An die Teilnehmer und Teilnehmerinnen unserer Olivenöl-Koch- bzw. Zubereitungskurse teilen wir bei Kursbeginn eine arteFakt-Kochschürze aus und sammeln sie am Ende wieder ein. Vielen gefällt sie nicht nur zur Erinnerung an das schöne Erlebnis, sondern weil sie auch chic und praktisch ist, würden sie sie gerne kaufen. Da wir aber nur dreißig dieser Schürzen für uns hatten anfertigen lassen, mussten wir leider immer ablehnen.



Es liegt im Trend, Speisen wieder öfter selbst zuzubereiten, deshalb kommen auch hochwertige Küchenutensilien und -werkzeuge wieder in Mode. Ab sofort kann die arteFakt-Kochschürze also auch gekauft werden. Sie ist aus einem hochwertigen und kräftigem Baumwollstoffgewebe, hat eine Länge von 100 cm und eine Breite 80 cm, eine Seitentasche, ist waschbar ohne Weichspüler bei 40°C, darf nur von der Innenseite aus gebügelt werden und nach unserer Erfahrung ist sie auch farbbeständig, inklusive dem Aufdruck.

arteFakt-Kochschürze 35,00 € (Art.-Nr. 100-7-40-0001-010)



Bio-Primario 2016

Frisch aus der Olivenmühle

Pur über eine geröstete Brotscheibe oder eine Pellkartoffel gegeben, zu Salat mit etwas Zitrone oder weißem Balsamessig oder in feine Suppen geträufelt – so lässt es sich am besten genießen, das rassige, von frühreifen und noch sehr grünen Oliven gewonnene und noch ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage im November. Damit nicht nur wir zum Beginn der Ernte bei unseren Besuchen der Oliviers in diesen besonderen Genuss kommen, füllen wir es noch so unfertig gleich in Flaschen und fangen den herrlichen Duft der vielen grünen Aromen von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern einer Wildblumenwiese ein. Begleitet wird dieses Aroma dann von den noch sehr spitzen Pfeffernoten des Oleocanths und den herben bis bitteren Tönen der Biophenole. Da die Trübstoffe des noch ungefilterten Primario Fruchtwasserreste, Fruchtzucker und Enzyme enthalten und damit die oxidative Reifung und Alterung beschleunigen, macht eine Bevorratung keinen Sinn. Bestellen Sie bitte nur eine Menge, die Sie in ein bis zwei Monaten verbrauchen können. Bereits nach drei Monaten läuft die Haltbarkeit ab, das Primario hat dann den Reifungsgrad eines achtzehn Monate alten, gefilterten und fertigen Olivenöls erreicht.

In diesem Jahr aus Korinth und Katalonien. Nur für kurze Zeit, jetzt bestellen!

Achtung! Für das Primario gibt es nur einen Auslieferungstermin, der sich im November nach den Witterungsbedingungen des Erntebeginns richten wird. Möchten Sie weitere Artikel bestellen, dann teilen Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung mit, ob wir diese getrennt und sofort (zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen des Primario zusammen mit diesem ausliefern sollen.

Korinth/Griechenland von Dimitrios Sinanos, Olivensorte Manaki, 1 Liter 23,00 € (Art.-Nr. 100-1-23-0100-STPR)
Katalonien/Spanien von Josep M. Mallafre, Olivensorte Arbequina, 1 Liter 23,00 € (Art.-Nr. 100-1-11-0100-STPR)
MIX, 1 Liter 23,00 € (Art.-Nr. 100-1-91-0100-STPR)



Limitierte Sonderedition für die Winterküche

Der Herbst steht vor der Tür, der Winter kommt in Sicht, und damit werden auch die leichten, fruchtigen Aromen auf der Speisekarte weniger. Die Produkte und Zutaten werden nun kräftiger und würziger, und zur wärmenden Küche der kalten Jahreszeit passen dann wunderbar die für das Set ausgewählten, nativ aromatisierten Olivenöle. Öfter werden nun auch die Brat- oder Backröhre und die größeren Töpfe wieder entdeckt, und dabei können Lorbeer, Thymian, Rosmarin und pikante Noten der Peperoncini ihre aromatischen Stärken ausspielen. Und für den Fall, dass Ihnen mal die Ideen ausgehen, legen wir dem Set einige Rezepte mit Anregungen für die feine Winterküche bei.

Winterset nativ aromatisierter Bio-Ölivenöle, 26,50 € (Art.-Nr. 100-2-99-0001-ST06)
4 x 250 ml Kanister – Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Peperoncino pikant (PIK 2)



Vor ein paar Wochen erreichte mich ein Anruf von Conrad Bölicke: „Richard, ich fahre nächste Woche durch Deutschland und bräuchte ein bisschen Hilfe. Kannst du dabei sein?“ Ich prüfte meine Kalendereinträge und jonglierte ein wenig mit den Terminen.

Kurze Zeit später saßen wir zusammen im Auto. Laptop und Telefon machten es möglich, dass sich mein Büro in den nächsten Tagen auf die Autobahnen unserer Republik verlagerte. Schöne neue Welt.

Aber die große Freiheit unserer mobilen Generation hat auch Nachteile. Einer davon, auf den ich immer wieder einmal empfindlich gestoßen werde: Nach einigen Tagen Abwesenheit bietet der heimische Kühlschrank eine recht spärliche Auswahl an schnellen, gesunden, aber trotzdem genussvollen Mahlzeiten. Wenn dann auch noch die Rückkehr, wie bei der Tour mit Conrad, auf den späten Samstagabend fällt, sind die Möglichkeiten, noch Abhilfe zu schaffen, doch recht begrenzt.

Es liegt nahe, dass wir die gemeinsame Zeit bei den Fahrten nutzten, um uns auch über solche Problemchen generationsübergreifend auszutauschen. Alter und Lebensumstände unterscheiden mich deutlich von Conrad, aber uns verbindet, wie sich schnell gezeigt hat, eine entscheidende Gemeinsamkeit bei unseren Überzeugungen und Werten: Wir begreifen Essen nicht nur rein funktional, als eine notwendige und womöglich effektive Nahrungsaufnahme, sondern immer als ein kulturelles und auch soziales Ereignis. Das Bedürfnis nach gesunder Sättigung ist untrennbar verbunden mit der Freude am gemeinsamen Kochen und Zubereiten sowie dem Austausch über Geschmack und Aromen, über die Herkunft und die Geschichte der Nahrungsmittel, über Traditionen und ihren Wandel. Als Genießer sind wir auch nicht bereit, an dieser Stelle Abstriche zu machen.

Was also tun, wenn man nach der Rückkehr ins traute Heim vor einem fast leeren Kühlschrank steht? Als Unternehmer besitzt man ja einen gewissen Gestaltungsspielraum und ist der Situation nicht einfach ausgeliefert. Darum haben wir uns die Frage gestellt: Warum also nicht eine Reserve für den schnellen, aber gesunden Genuss anlegen? Aus wenigen ausgewählten und lagerfähigen Zutaten lassen sich einige leckere Gerichte kombinieren, die jederzeit schnell und unkompliziert zubereitet werden können. Das erscheint uns allemal reizvoller als die empfohlenen Hamsterkäufe für den Katastrophenfall.

Genussreserve – vegetarisch, vegan und glutenfrei – für alle, die gerne einfach und gut essen

Das praktische 3 Liter-Bügelglas bevorrät Zutaten für vier Mahlzeiten à 2 Personen und einem Rezeptblatt mit Anregungen verschiedener Zubereitungen. Ist das Glas einmal leer, lassen sich selbstgemixte Müsli gut darin aufbewahren oder Sie verfolgen ab Mitte November die Tipps von Olaf Schnelle (www.schnelles-gruenzeug.de) und fermentieren darin verschiedene Gemüse. Jetzt enthält es 250 g abruzzische Bio Mais-Rigatone (glutenfrei), 250 g Bio Berglinsen Lenticchie, 250 g Bio Wilderbsen Roveja aus Umbrien und 150 ml Picual Olivenöl von arteFakt; 15 g Fleur de Sel, 10 g Urwaldpeffer, 5 g getrockneter Thymian, baskische Chilischote „Piment d’espelette“ und getrocknete mallorcinische Feige, jeweils von Direkt vom Feld; 3 g iranischer Safran und 30 g iranische Berberitzen von Landschaftsarchitekt Hassan Esmaeilzadeh.

Genussreserve Aktionspreis 39,00 € (Art. Nr. 100-2-99-0300-RK01)



Teekampagne: gleich mitbestellen!

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 den gleichen Konditionen wie bei der Projektwerkstatt selbst mit in Ihr Olivenölpaket legen lassen und so Porto sparen. Verfügbar sind jetzt der grüne und der schwarze Selected Darjeeling und die neue Ernte des First Flush. Der Second Flush wird erst Ende Oktober lieferbar sein. Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie unter www.teekampagne.de.



Von der Gewürzkampagne zu Direkt vom Feld

Inspiziert von der Teekampagne stürzten sich Richard Friedrich und Chris Goebel aus Chemnitz mit viel Leidenschaft für Gewürze in das Abenteuer Gründen. In Berlin fanden sie Gleichgesinnte, die schon ein Stück weiter waren und schlossen sich ihnen an. Die Gewichte verschoben sich mit der Zeit unter den Gründern, so dass Richard und Chris nicht mehr nur mitmachen, sondern für ihren Einsatz und erste sichtbare Erfolge auch beteiligt sein wollten. Allein alle Absprachen waren nur mündlich wie unter Freunden getroffen, Anfängerfehler wie sie im Gründerenthusiasmus oft unterlaufen. Richard und Chris wagen nun einen Neustart, der sie auch formal zu echten Gründern werden lässt. Wir unterstützen sie dabei und bleiben an ihrer Seite. www.direktvomfeld.eu

Preisliste

aktuell verfügbarer Produkte

Herbst 2016

Gültig bis 31. März 2017

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Olivenöle zum Testen und Verschenken		
Merum Olivenöl Dossier	100-6-40-0001-032	14,80 €
Schnellstarter Bio-Box, nicht nur für die junge Generation, 4 x 150 ml-Kanister DE-ÖKO-001	100-2-99-0600-ST01	20,00 €
Probier- und Geschenkliter Nativer Olivenöle Extra, rückstandskontrolliert, 4 x 0,25 l-Kanister	100-2-99-0001-RK04	25,00 €
Bio Aroma-Set nativ (natürlich) aromatisierter Olivenöle, 4 x 0,25 Liter-Kanister im Geschenkkarton DE-ÖKO-001	100-2-99-0001-ST05	26,50 €
Winterset nativ aromatisierter Bio-Olivenöle, 4 x 0,25 Liter-Kanister im Geschenkkarton DE-ÖKO-001	100-2-99-0001-ST06	26,50 €
Genussreserve im 3 Liter-Bügelglas	100-2-99-0300-RK01	39,00 €

Die kleinen Küchenhilfen		
arteFakt-Kochschürze	100-7-40-0001-010	35,00 €
Pestofibel	100-6-40-0001-035	2,00 €
Küchenfibel für nativ aromatisierte Olivenöle	100-6-40-0001-003	2,00 €
Buch: Katalanisch Kochen	100-6-40-0001-010	16,90 €
Booklet Grünkohl & Co	100-6-40-0001-041	5,95 €
Gesundheitsfibel	100-6-40-0001-037	1,00 €

Otto Herz – Das ABC der guten Schule		
ABC-Set, 26 Postkarten	100-6-40-0001-050	10,00 €
ABC-Set, 26 Postkarten + DIN A2-Plakat	100-6-40-0001-051	12,00 €

Olivenöl – arteFakt specials, Verwendung empfohlen pur oder kalt		
Olivenöl No. 9 Bio, Toskana/Italien DE-ÖKO-001		
1 Liter-Kanister	100-1-09-0100-ST	31,00 €
Carolea, Kalabrien/Italien DE-ÖKO-001		
1 Liter-Kanister	100-1-CA-0100-ST	28,00 €
Pical, Andalusien/Spanien – zum Film El Olivo – der Olivernbaum		
0,5 Liter-Kanister	100-1-15-0050-RK	14,00 €

Olivenöle für die feine Küche, Verwendung empfohlen bis 130°C		
Kalabrien/Italien		
Olivenöl No. 3 fruchtig Bio – arteFakt selection DE-ÖKO-001		
0,5 Liter-Kanister (2,60 € pro 100 ml)	100-1-03-0050-STFR	13,00 €
1 Liter-Kanister	100-1-03-0100-STFR	21,00 €
3 Liter-Bag in Box (19,00 € pro Liter)	100-1-03-0300-STFR	57,00 €
5 Liter-Bag in Box (17,40 € pro Liter)	100-1-03-0500-STFR	87,00 €

Olivenöle für die fein-würzige Küche, Verwendung empfohlen bis 130°C		
Apulien/Italien		
Olivenöl No. 7 Bio – arteFakt classic DE-ÖKO-001/IT-BIO-006		
1 Liter-Kanister	100-1-07-0100-ST	18,50 €
3 Liter-Bag in Box (16,50 € pro Liter)	100-1-07-0300-ST	49,50 €
5 Liter-Bag in Box (15,50 € pro Liter)	100-1-07-0500-ST	77,50 €

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Olivenöle für die würzige Küche, Verwendung empfohlen bis 210°C		
Katalonien/Spanien		
Olivenöl No. 11 bio – arteFakt classic ES-ECO-019-CT		
0,5 Liter-Kanister (2,20 € pro 100 ml)	100-1-11-0050-ST	11,00 €
1 Liter-Kanister	100-1-11-0100-ST	17,00 €
3 Liter-Bag in Box (15,00 € pro Liter)	100-1-11-0300-ST	45,00 €
5 Liter-Bag in Box (13,60 € pro Liter)	100-1-11-0500-ST	68,00 €
Olivenöl No. 11 – arteFakt classic rückstandskontrolliert		
3 Liter-Bag in Box (13,83 € pro Liter)	100-1-11-0300-RK	41,50 €

Olivenöle für die herzhaft-würzige Küche, Verwendung bis 210°C		
Messenien/Griechenland		
Olivenöl No. 27 fruchtig – arteFakt classic rückstandskontrolliert		
0,5 Liter-Kanister (2,00 € pro 100 ml)	100-1-27-0050-RKFR	10,00 €
1 Liter-Kanister	100-1-27-0100-RKFR	16,00 €
3 Liter-Bag in Box (13,84 € pro Liter)	100-1-27-0300-RKFR	41,50 €
5 Liter-Bag in Box (12,80 € pro Liter)	100-1-27-0500-RKFR	64,00 €

Natives Brat-Olivenöl – wenn es nur für die Pfanne sein soll, bis 210°C		
3 Liter-Bag in Box (11,00 € pro Liter)	100-1-C1-0300-RK	33,00 €

Olivenöl & Wein zur direkten Unterstützung ideeller arteFakt-Projekte		
Natives Museums-Olivenöl Bio aus Apulien DE-ÖKO-001		
0,5 Liter-Kanister, Landschaftsmuseum Palombaio, (2,60 € pro 100 ml)	210-1-00-0050-003	13,00 €
Natives Museums-Olivenöl von Kreta rückstandskontrolliert		
0,5 Liter-Kanister, Landschaftsmuseum Skinokapsala, (2,00 € pro 100 ml)	210-1-20-0050-004	10,00 €
Azienda Agricola Marmo Maria, Anbaugebiet: Castel del Monte		
Nero di Troia rosé 2015		
6 Flaschen à 0,75 Liter	210-W-00-0006-003	52,00 €
Einzelflasche 0,75 Liter	210-W-00-0001-003	9,60 €
Nero di Troia rot 2012		
6 Flaschen à 0,75 Liter	210-W-00-0006-002	52,00 €
Einzelflasche 0,75 Liter	210-W-00-0001-002	9,60 €
Nero di Troia Vandalo rot 2008		
6 Flaschen à 0,75 Liter	210-W-00-0006-004	99,00 €
Einzelflasche 0,75 Liter	210-W-00-0001-004	17,90 €

Nativ (natürlich) aromatisierte Olivenöle BIO		
Aroma-Set nativ (natürlich) aromatisierter Olivenöle, 4 x 0,25 Liter-Kanister im Geschenkkarton DE-ÖKO-001	100-2-99-0001-ST05	26,50 €
Winterset nativ aromatisierter Bio-Olivenöle, 4 x 0,25 Liter-Kanister im Geschenkkarton DE-ÖKO-001	100-2-99-0001-ST06	26,50 €
Natives Orangen-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-OR-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-OR-0050-ST	13,00 €

Natives Zitronen-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-ZI-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-ZI-0050-ST	13,00 €
Natives Rosmarin-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-RO-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-RO-0050-ST	13,00 €

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Natives Basilikum-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-BA-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-BA-0050-ST	13,00 €
Natives Thymian-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-TH-0025-ST	8,50 €
Natives Ingwer-Olivenöl rückstandskontrolliert		
0,25 Liter-Kanister	100-1-IN-0025-RK	7,50 €
Natives Knoblauch-Olivenöl ES-ECO-019-CT		
0,25 Liter-Kanister	100-1-KN-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-KN-0050-ST	13,00 €
Natives Peperoncino-Olivenöl, pikant (PIK 2) IT-BIO-006		
0,25 Liter-Kanister	100-1-PP-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-PP-0050-ST	13,00 €
Natives Peperoncino-Olivenöl, feurig (PIK 5) IT-BIO-006		
0,25 Liter-Kanister	100-1-PF-0025-ST	8,50 €
0,5 Liter-Kanister	100-1-PF-0050-ST	13,00 €
Natives Café-Olivenöl rückstandskontrolliert		
0,25 Liter-Kanister	100-1-KA-0025-RK	10,00 €
„Zubehör“ oder rund um die Olive		
Tafelolive La Bella di Cerignola		
314 ml Glas	100-4-00-0001-079	5,00 €
6 x 314 ml Glas	100-4-00-0006-079	27,00 €
720 ml Glas	100-4-00-0001-080	8,50 €
4 x 720 ml Glas	100-4-00-0004-080	31,50 €
Ölolive Arbequina, grün in Lake		
220 g Glas	100-4-10-0001-001	3,70 €
6 x 220 g Glas	100-4-10-0006-001	18,00 €
Ölolive Farga, schwarz		
225 g vakuumiert	100-4-10-0001-010	4,20 €
6 x 225 g vakuumiert	100-4-10-0006-010	21,00 €
Olivenpaste schwarz		
180 g Glas	100-4-10-0001-002	5,70 €
6 x 180 g Glas	100-4-10-0006-002	29,50 €
Aceto Balsamico die Modena IT-BIO-007		
0,25 Liter schwarz	100-4-00-0001-002	7,00 €
6 x 0,25 Liter schwarz	100-4-00-0006-002	38,00 €
Balsamico, weiß IT-BIO-007		
0,25 Liter weiß	100-4-00-0001-003	6,50 €
6 x 0,25 Liter weiß	100-4-00-0006-003	35,00 €
Grillkohle aus Olivenkernen		
OlioBric – Grill-Briketts, 3 kg	100-7-40-0300-002	9,99 €
Küchencannen		
0,25 Liter-Kanne	100-7-10-0025-001	18,50 €
0,50 Liter-Kanne	100-7-10-0050-002	20,00 €
0,75 Liter-Kanne	100-7-10-0075-003	22,00 €
Olivenseife		
Olivenseife einfach, 1 Karton à 6 Stück	100-7-10-0006-004	20,00 €
Olivenseife mit Lavendelblüten, 1 Karton à 6 Stück	100-7-10-0006-005	22,00 €

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Peperoncini von piccante bis super piccante		
Dan Mays Chili-Kochbuch	100-6-40-0001-034	26,00 €
Peperoncino-Set von pikant bis mittelpikant: 6 x 106 mg Gläser in einer Kartonbox und mit Rezepten für einfache Zubereitungen	100-2-00-0001-RK02	26,00 €
arte Piccante Special-Edition 2016 5 x 100 ml Flaschen im Geschenkkarton mit Begleitheft – limitierte Auflage	100-2-00-0001-RK05	53,00 €
Mild und leicht pikante Schärfe von PIK 1 bis 2		
Peperoncino a Confettura , 230 g Glas	100-4-00-0001-073	5,20 €
Pestopic , 190 g Glas	100-4-00-0001-060	5,95 €
Stuzzichino , 190 g Glas	100-4-00-0001-061	6,90 €
Herausfordernde Schärfe für „Trainierte“ von PIK 6 bis 8		
Crema Mediterraneo , 190 g Glas	100-4-00-0001-064	5,80 €
Dynamite (trito piccante di ortaggi) , 190 g Glas	100-4-00-0001-068	5,80 €
Herausfordernde Schärfe für „Extremisten“ von PIK 9 bis 10		
Crema di Habanero Giallo , 90 g Glas	100-4-00-0001-057	5,50 €
Crema di Habanero Rosso , 90 g Glas	100-4-00-0001-069	5,50 €

panaché – der europäische Dorfladen		
Grüner Tee		
Grüner Tee Benifuuki, 50 g	204-T-0050-006	14,00 €
Grüner Halbschattentee Dan, 50 g	204-T-0050-002	21,00 €
Grünteepulver Matcha Mantoku, 30 g	204-T-0030-007	33,00 €
Essig und Öl		
Weißer Balsamessig von Gölles, 0,5l	204-E-0500-009	13,80 €
Balsam Apfelessig von Gölles, 0,25l	204-E-0250-010	18,80 €
Himbeeressig von Gölles, 0,25l	204-E-0250-011	13,80 €
Würze		
Fleur de Sel, feines Meersalz, 500 g	204-G-0500-001	13,00 €
Schwarzer Urwaldpfeffer, 160 g	204-G-0160-003	12,50 €
Kapern Salina, in Meersalz, Set 2 x 150 g	204-G-0002-010	13,80 €
Steinpilze-Pulver aus Kalabrien, 90 g	204-G-0090-011	15,00 €
Gemüse und Antipasti		
Sonnengetrocknete Tomaten, 500 g	204-A-0500-004	10,50 €
Getrocknete Steinpilze, 50 g	204-A-0050-002	11,00 €
Vorspeise Golosa, Set 2 x 270 g	204-A-0002-010	10,00 €
Nudeln und Reis		
Spaghetti mit Gerste Santoleri, 1000 g	204-N-1000-002	13,80 €
Risotto-Reis Carnaroli, Set 2 x 1000 g	204-N-0002-001	21,00 €
Fisch		
Kleine Sardinen in Olivenöl, Set 2 x 150 g	204-F-0002-009	20,80 €
Tintenfische in eigener Tinte, Set 2 x 150 g	204-F-0002-010	19,60 €

Echtöle		
Koriander echtöl (5 ml)	216-KO-0001-001	18,50 €
Fenchel echtöl (5 ml)	216-FE-0001-002	19,50 €
Kümmel echtöl (5 ml)	216-KÜ-0001-003	19,50 €

Curries von cantina.berlin		
Gelbes Curry , 6 x 160 g Glas	201-G-0006-001	36,00 €
Grünes Curry , 6 x 160 g Glas	201-G-0006-002	36,00 €
Thai Curry , 6 x 160 g Glas	201-G-0006-003	36,00 €
Feuertopf – Weißes Curry , 6 x 160 g Glas	201-G-0006-005	36,00 €
Curry-Mix , 2 x 160 g gelbes u. grünes Curry, 1 x Thai Curry und 1 x Feuertopf	201-G-0006-006	36,00 €

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Marmeladen der Olivenölerzeuger		
Orangenmarmelade, 300 g Glas IT-BIO-007	100-4-00-0300-002	7,50 €
Orangenmarmelade, 2 x 300 g Glas IT-BIO-007	100-4-00-0600-002	14,00 €
Aprikosenkonfitüre, 245 g Glas	100-4-20-0025-001	6,10 €
Aprikosenkonfitüre, 3 x 245 g Glas	100-4-20-0075-002	17,00 €

Glutenfrei – vegetarisch – vegan		
Ceci Neri Bio, 250 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0250-005	2,50 €
Ceci Neri Bio, 500 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0500-005	4,50 €
Wilderbse Roveja Bio, 250 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0250-003	5,00 €
Wilderbse Roveja Bio, 500 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0500-003	9,50 €
Berglinse aus Umbrien Bio, 250 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0250-004	3,00 €
Berglinse aus Umbrien Bio, 500 g Tüte DE-ÖKO-001	100-4-00-0500-004	5,00 €

Reishunger-Kennenlern-Set		
6 Sorten-Set (2,05 kg) mit Basmati-, Jasmin-, Milch-, Roter-, Schwarzer- und Risotto-Reis	213-2-99-001-001	16,95 €

Berliner Teekampagne – Darjeeling Tee DE-ÖKO-005		
Bio First Flush, 250 g	207-T-0250-FF	9,00 €
Bio First Flush, 1000 g	207-T-1000-FF	28,00 €
Bio Second Flush, 250 g <i>ab Ende Oktober lieferbar</i>	207-T-0250-SF	9,00 €
Bio Second Flush, 1000 g <i>ab Ende Oktober lieferbar</i>	207-T-1000-SF	28,00 €
Selectced Bio-Darjeeling, 1000 g	207-T- 1000-SE	22,00 €
Grüner Bio-Darjeeling, 500 g	207-T-0500-GR	12,00 €
Grüner Selectced Bio-Darjeeling, 1000 g	207-T-1000-GS	21,00 €

Vinothek autochthoner Rebsorten		
Gunther und Klaus Di Giovanna. Anbaugbiet: Agrigent/Sizilien		
Gerbino bianco, 2015 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-001	37,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-001	6,90 €
Grillo weiß, 2015 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-004	46,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-004	8,60 €
Nero D'Avola rosé, 2015 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-006	37,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-006	6,90 €
Nerello Mascalese rosé, 2015 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-017	37,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-017	6,90 €
Nero D'Avola rot, 2013 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-008	50,30 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-008	9,40 €
Nerello Mascalese rot, 2013 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-007	50,30 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-007	9,40 €
Helios weiß, 2015 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-015	53,20 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-015	9,90 €
Helios rot, 2013 DE-ÖKO-007		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-00-0006-016	83,50 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-00-0001-016	15,65 €

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Preis
Celler de Capçanes. Anbaugbiet: Montsant in Katalonien/Spanien		
Mas Collet rot, 2014		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-004	48,50 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-004	9,10 €
Lasendal rot, 2013		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-008	48,50 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-008	9,10 €
Costers del Gravet rot, 2013		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-003	82,50 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-003	15,40 €
Vall del Calàs rot, 2012		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-009	82,50 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-009	15,40 €
Peraj Ha'abib rot, 2013		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-002	122,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-002	22,80 €
Cabrida rot, 2012		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-10-0006-001	179,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-10-0001-001	33,50 €

Domäne Rebanis. Anbaugbiet: Nemea auf dem nördlichen Peloponnes		
Roditis weiß, 2015 GR-BIO-01		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-20-0006-001	34,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-20-0001-001	6,30 €
Agiorgitiko rot, 2014 GR-BIO-01		
6 Flaschen à 0,75 Liter	100-5-20-0006-003	45,00 €
0,75 Liter Einzelflasche	100-5-20-0001-003	8,40 €

Mindestbestellwert

Damit wir unsere Preise auch unter Berücksichtigung der Versandkosten halten können, muss der Mindestwert einer Bestellung 25,00 € betragen.

Versandtarife innerhalb Deutschlands

bis 4 kg = 4,50 € · 4 - 6 kg = 5,50 € · 6 - 8 kg = 6,00 € · 8 - 31,5 kg = 7,00 € – darüber und für Auslandspakete auf Anfrage. Bei Unterschreiten des Mindestbestellwertes erheben wir einen erhöhten Versandtarif in Höhe von 5,- €.

Express-Versand

Für Expressbelieferungen innerhalb von bis zu zwei Tagen erheben wir für den Mehraufwand einen Zuschlag in Höhe von 4,50 € auf die jeweilige Tarifstufe des Standardversands.

Reklamation und Free-way-Postmarke

Auf alle arteFakt-Produkte gewähren wir bei Nichtgefallen oder Mängeln eine Geld-Zurück- oder Umtauschgarantie bis zum Ablauf von sechs Monaten nach dem Kaufdatum. Bei Rücksendungen bitten wir Sie, uns vorher zu kontaktieren, wir senden Ihnen dann hierfür eine „Free-way-Postmarke“ zu, deren Portopreis weit unter dem liegt, was Sie privat am Schalter bezahlen müssten, bzw. was wir bezahlen müssten, wenn Sie uns ein Paket unfrei zurücksenden.

Preise

arteFakt wirtschaftet in der Konzeption des Großhandels unter Auslassung des Zwischenhandels und gibt die daraus resultierenden, günstigeren Preise direkt an Endverbraucher weiter. Anders als im Großhandel geben wir die Waren jedoch nicht in Großmengen ab, unsere Preise bewegen sich daher im mittleren bis oberen Feld einer Großhandelsspanne. Wir verzichten auf Mischkalkulationen, unsere Preise geben somit die tatsächlichen Kosten des jeweiligen Produktes wieder. Drei Grenzen halten wir bei unserer harten Kalkulation ein: wir senken nicht die Qualität der Zutaten und der Produkte, das Entgelt der Erzeuger entspricht in fairer Weise ihrer besonderen Manufakturleistung und wir unterschreiten keine errungenen tariflichen Standards bei den Arbeitsbedingungen- und entgelten.

IMPRESSUM

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
 Am Bogen 5, 27412 Wilstedt, Telefon 04283 . 981317, Telefax 04283 . 981319
 kontakt@artefakt.eu, www.artefakt.eu
 Redaktion: Conrad Bölicke, Wilstedt. Lektorat: Dr. Ludwig Fischer, Benkel.
 Gestaltung: Hubertus Neidhoefer, Berlin. Druck: BC DirectGroup GmbH, Berlin

Verschenken Sie Ihre Lieblings-Olivenöle



Olivenöl Ihrer Wahl im 0,25 Liter-Glaskubus

Solo oder im Duo mit Bio Aceto Balsamico di Modena, jeweils im Geschenkkarton mit Freiraum zur persönlichen und individuellen Beschriftung. Dem Paket legen wir den Olivenölpass des gewählten Olivenöls bei.

Basispreis Solo 5,50 € + Preis des gewählten Olivenöls

Basispreis Duo 12,50 € (inklusive der 0,25 l Aceto Balsamico di Modena) + Preis des gewählten Olivenöls

Die Olivenölpreise und die Wahlmöglichkeiten für die Olivenöle, die für den Glaskubus bestellt werden können, finden Sie unter www.artefakt.eu.

Handgetöpferte Tonflaschen zum eigenen befüllen

In einer kleinen apulischen Töpferei entdeckten wir diese schönen handgetöpferten Tonflaschen für einen halben Liter Inhalt. Dazu gibt es einen wiederverwendbaren Verschlussstopfen mit einer Dosierkonstruktion, die das tropffreie Ausgießen des Olivenöls ermöglicht.

Mit der weißen Tonflasche bieten wir eine weitere 0,5 Liter-Variante, die in Form und Design exklusiv nach unseren Wünschen gefertigt wurde.

Alle Tonflaschen liefern wir unbefüllt, Sie können diese mit Ihrem Lieblings-Olivenöl zum Verschenken dann selbst befüllen.



Preis pro Tonflasche mit Verschlussstopfen 15,00 €



Probier- & Geschenkliter und Aroma-Set zu Weihnachten

Zum Verschenken bekommen Sie ab sofort bis Ende des Jahres wieder den Weihnachts-Staffelrabatt für die Sets „Probier- und Geschenkliter“, „Schnellstarter-Box“ und „Aroma-Set“. Der Rabatt gilt auch bei einem Mix nach Ihrer Wahl aus beiden Angeboten: Rabatt ab 10 - 19 Stück = 3 %, 20 - 29 Stück = 5 %, 30 - 49 Stück = 10 %; ab 50 Stück nach Vereinbarung.

Wie schon in den letzten Jahren verpacken wir auch gerne wieder individuelle Weihnachtspresents für Sie privat oder für Ihr Unternehmen. Wenden Sie sich hierfür bitte an Frau von Deylen unter Telefon 04283.981329 oder per E-Mail: g.v.deylen@artefakt.eu, sie nimmt Ihre Wünsche entgegen und berät Sie gerne.



Aktion Kartoffelvielfalt

Ein „buntes Bio-Kartoffelpaket“ für Familien und Singles

Auch für diesen Herbst hat unser Netzwerkpartner *Karsten Ellenberg*, der Kartoffelrebell gegen die Monopolbestrebungen der Saatgutkonzerne und 'Retter' der beliebten Sorte *Linda*, wieder zwei bunte Pakete aus der Kartoffelvielfalt seiner neuen Ernte zusammengestellt. Die Aktion Kartoffelvielfalt ist begrenzt bis Ende November. Das gesamte Sortiment vom Bioland-Hof Ellenberg in Barum finden Sie unter www.kartoffelvielfalt.de. Haben Sie spezielle Wünsche aus diesem Angebot, dann bestellen Sie bitte direkt dort.

Das bunte Bio-Kartoffelpaket mit den Sorten **Adretta** (Deutschland 1975, mehligkochend, würzig kräftiger Kartoffelgeschmack), **Rote Emmalie** (Barum 2004, vorwiegend festkochend, guter, angenehm würziger Geschmack), **Linda** (die Königin der deutschen Kartoffel, Deutschland 1974, festkochend, sehr guter, cremiger Geschmack. Kartoffel des Jahres 2007), und **Violetta** (Barum 2004, festkochend, angenehmer, kräftiger Kartoffelgeschmack) gibt es als:

Solo Singlepaket mit 4 x 1 kg 9,20 € (Art.-Nr. 205-KA-0400-001)

Solo Familienpaket mit 4 x 2,5 kg 21,00 € (Art.-Nr. 205-KA-1000-001)

Liefertermine: Aus logistischen Gründen liefern wir die Kartoffeln nur zweimal im Monat aus. Wenn Sie noch weitere Produkte aus unserem Sortiment mitbestellen und Ihre Bestellungen jeweils bis Montag 9.00 Uhr bei uns eingehen, senden wir diese zusammen mit den Kartoffeln an den folgenden Terminen aus: 28.09.; 19.10.; 2.11.; 16.11. und 30.11.



Rotweinpaket (limitiert)

für die Festtage oder zum Verschenken

Diese ausgesuchten und höherwertigen roten Barriqueweine sind etwas für besondere Anlässe, und es lohnt, sie aufmerksam und mit Genuss in ruhiger Atmosphäre mit Freunden zu kredenzen. Noch ist es zu früh, um dabei an Weihnachten zu denken, Sie können sie daher zwar schon jetzt bestellen, wir liefern sie aber erst ab Mitte November aus. Das Rotweinpaket enthält:

Vandalò – Nero di Troia, 2008 – Apulien/Italien, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 17,90 €)

Helios – Cuvée aus 50 % Nero D'Avola , 25 % Cabernet Sauvignon und 25 % Syrah, 2013 – Agrigento/Italien, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 15,65 €)

Cuvée Argyro – Agiorgitiko, 2012 – Nemea/Peloponnes/Griechenland, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 16,40 €)

Costers del Gravet – Cuvée aus 30 % Garnacha, 10 % Carinena, 60 % Cabernet Sauvignon, 2013 – Montsant/Spanien, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 15,40 €)

Vall del Calàs – Cuvée aus 65 % Merlot, 30 % Garnacha, 5 % Tempranillo, 2013 – Montsant/Spanien, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 15,40 €)

Peraj Ha'abib – Cuvée aus 33 % Garnacha, 33 % Carinena, 33 % Cabernet Sauvignon, 2013 – Montsant/Spanien, 0,75 l-Flasche (Einzelpreis 22,80 €)

Rotweinpaket inklusive Porto 90,00 € (statt 103,55 €), (Art.-Nr. 100-3-99-0001-003)



Räucherlachs von Summer Isles Foods

Schottland | Großbritannien

Die Manufaktur „Summer Isles Foods“ im hohen Norden Schottlands setzt mit Räuchermeister John Flett rigoros auf handwerkliche Qualität. Alles geschieht von Hand, vom Filetieren des frischen Biolachses in Naturland-Qualität bis zum Marinieren, Räuchern, Schneiden und Verpacken des geräucherten Fisches.

Die Lachshälften kommen in eine Marinade aus Rum, Wacholder und Sirup und danach in die Räucherammer. Dort umnebelt sie vierundzwanzig Stunden lang warmer Rauch, der von Eichenspänen stammt. Es ist tatsächlich kein Märchen, dass diese Späne aus gebrauchten Whiskyfässern gehobelt werden. Dieses langsame und fast kalte Räuchern bei zwanzig Grad sorgt nicht nur dafür, dass der Lachs saftig bleibt, sondern auch auf natürliche Weise haltbar wird und sein unvergleichliches Aroma erhält.

Bestelltermin für 2016: Bitte bestellen Sie den Lachs bis spätestens 28. Oktober, Sie erhalten ihn dann am 14./15. November per GLS. Das kostet 9,80 Euro. Bestellen über www.panache.de, Tel. 0173-2983937.



artePiccante

Das besondere Geschenk

Sehr feine und aromatisch elegante native Peperoncino-Olivenöle auf der Basis der apulischen Coratina-Oliven mit monokultivierten Peperoncini der Sorten *Aji Amarillo*, *Habanero Madame Jeanette*, *Habanero Yucateco*, *Habanero Red Savina* und *Morugo Scorpion* aus der Peperoncini-zucht von Prof. Massimo Biagi.

artePiccante Special Edition 2016, 5 x 100 ml
53,00 € (Art.-Nr. 100-2-00-0001-RK05)



Aprikosenkonfitüre neue Ernte

Die Krise in Griechenland führte auch zum Zusammenbruch der Obstverarbeitung im Lande. Dimitrios fand für seine Bio-Aprikosen keine Abnehmer mehr und verzichtete dann zwar nicht auf ihren Anbau nach Bio-Kriterien, wohl aber auf die Kosten der Bio-Zertifizierung. Die Preise für Aprikosen blieben trotzdem weit unter den landwirtschaftlichen Rohkosten. Als dann in einer Art Naturkatastrophe vor zwei Jahren die Olivenernte ausfiel, halfen ihm nur die eigene Kreativität und unser „OlioSoli-Projekt“. Es galt, durch eigene Veredelung des Rohprodukts Aprikosen eine Wertschöpfung zu erlangen. Drei Varianten der Konfitüre erprobte die Familie Sianos, und als beliebteste davon setzte sich die reine Aprikosenkonfitüre durch. Die Variante mit Mandellikör ist bereits vergriffen, von der Variante mit echter Vanille aus Papua-Neuguinea sind noch einige Gläser vorhanden. Mit der neuen Ernte beschränkt sich die Familie nun auf die Variante der gut gereiften und frisch verarbeiteten Aprikosen ohne weitere aromatische Zusätze.

Aprikosenkonfitüre: 245 g Glas 6,10 € (Art.Nr. 100-4-20-0025-001), 3 x 245 g Glas 17,00 € (Art.Nr. 100-4-20-0075-002)



Orangenmarmelade

Viele der leckeren Bio-Orangen der Librandis werden bei der Ernte für den Handel wegen kleinerer Farbabweichungen aussortiert und landen dann quasi als Abfall in der Saftfabrik. Das fanden wir schade und regten die drei Schwestern an, daraus doch lieber Marmelade zu kochen. Mit dem Anspruch, wie bei ihrem Olivenöl immer etwas Besonderes zu machen, tüftelten sie eine Weile und setzten die Orangen in der Schale zum Erweichen unter Dampf, statt sie zu kochen. So erhalten sie optimal die natürlichen Fruchtaromen und benötigen nur wenig Zucker zum Gelieren. Besser lässt sich der Geschmack von erntefrischen Orangen wohl kaum konservieren.

Orangenmarmelade: 300 g Glas 7,50 € (Art.Nr. 100-4-00-0300-002), 2 x 300 g Glas 14,00 € (Art.Nr. 100-4-00-0600-002)



Olivenöl- Kännchen wieder da

Olivenöl-Kännchen 0,25 Liter 18,50 € (Art.-Nr. 100-7-10-0025-001), Olivenöl-Kännchen 0,50 Liter 20,00 € (Art.-Nr. 100-7-10-0050-002), Olivenöl-Kännchen 0,75 Liter 22,00 € (Art.-Nr. 100-7-10-0075-003)



Bio-Navel-Orangen aus Kalabrien

Je eine Lieferung im November und Dezember

Für alle, die sich erstmals an der Sammelbestell-Aktion beteiligen möchten, beschreiben wir hier gerne die Geschmacksentwicklung anhand der natürlichen Reifung. Im November zeichnen sich die Früchte durch das reiche Spiel der Fruchtsäure aus, die gegenüber der Süße dominiert, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrt. Vielen gefällt es, die Geschmacksveränderung durch natürliche Reifung mitzuerleben, andere favorisieren für sich nur eine der beiden Varianten.

Mit natürlicher Reifung frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi nach Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Mit einem Kühltransport erreichen sie uns in Tarmstedt zwei Tage nach der Pflückung. Dort verpacken wir sie noch am Ankunftstag und bringen sie zur Post. Auch bei sorgfältigster Pflückung, Sortierung und Kontrolle ist nicht jeder einzelnen Orange ihr innerer Zustand äußerlich 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 und eine Anleitung zur Pflege nach Erhalt der Lieferung. Für die Lagerung der Orangen ist es wichtig, dass sie trocken liegen, das kann kühl oder kalt im Gemüsefach des Kühlschranks sein. Die Haltbarkeit der Orangen beträgt dann, je nach den Umständen, mehrere Wochen.

Das Auslieferungsdatum im November und Dezember kann nicht genau vorher gesagt werden, weil bei Regen nicht geerntet und bei Frost nicht ausgeliefert werden kann. Bestellen können Sie zu jeder Zeit, die Rechnung wird erst mit der Auslieferung fällig, per Email werden Sie über die Ankunft des Orangenpaketes informiert. Wegen der Transportempfindlichkeit der Orangen können keine weiteren Produkte aus unserem Sortiment in diesem Paket mitgeliefert werden.

Novemberauslieferung: 5 kg Kiste 25,00 € inkl. Versand (Art.-Nr. 100-4-00-0500-011), 10 kg Kiste 47,00 € inkl. Versand (Art.-Nr. 100-4-00-1000-011) · Dezemberauslieferung: 5 kg Kiste 25,00 € inkl. Versand (Art.-Nr. 100-4-00-0500-012), 10 kg Kiste 47,00 € inkl. Versand (Art.-Nr. 100-4-00-1000-012)



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 dabei 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 3%. Dabei lassen wir uns nicht vom „Zinsmarkt“ leiten, sondern von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität beruhenden 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 an g.v.deylen@artefakt.eu, gerne informieren wir Sie dann ausführlich.